

٢١٢

معجم التراث

الكتاب الرابع

الأطعمة وآنيتها



سعد بن عبدالله بن جنيدل


معجم التراث
الكتاب الرابع
الأطعمة وآنيتها

معجم التراث

الكتاب الرابع

الأطعمة وآنيتها

سعد بن عبدالله بن جنيدل



ⓒ دارة الملك عبدالعزيز ، ١٤٢٨هـ

فهرسة مكتبة الملك فهد الوطنية أثناء النشر.

بن جنيدل، سعد بن عبدالله

الكتاب الرابع من معجم التراث: الأطعمة وآنيتها. / سعد بن

عبدالله بن جنيدل.- الرياض، ١٤٢٨هـ

١٧٩ ص : ١٧ × ٢٤ سم

ردمك ٦ - ١ - ٩٩٠٥ - ٩٩٦٠

١ - الأواني المنزلية ٢ - المأثورات الشعبية - السعودية أ. العنوان

ديوي ٣٩٨,٣٥٦ ١٤٢٨/١٨٦٠



تقديم

الحمد لله رب العالمين، والصلاة والسلام على خير البرية أجمعين، نبينا محمد وعلى آله وصحبه ومن سار إلى نهجه إلى يوم الدين، أما بعد:

فإن دارة الملك عبدالعزيز قد أولت عنايتها بتراث الجزيرة العربية، انطلاقا من كونه جزءا مهما من تاريخ المملكة العربية السعودية، وسعت من أجل الحفاظ على مكتسباته، واكتشاف مكنوناته. وقد أنجزت في هذا المضمار عددا من الدراسات المتعددة، التي تشهد بأهمية المحافظة على تراث بلادنا، وربطه بواقع حاضرنا، واستنطاق ما فيه من شواهد على ماض عريق، ودلائل على حضارة ما زالت آثارها باقية، تنادي أكف البقاء، وتسعى بعيدا عن أكفان الفناء.

ويأتي هذا الكتاب الذي نقدم له في سلسلة الكتاب الرابع من معجم التراث، وقد خصص للأطعمة وآنيتها. بذل فيه مؤلفه الشيخ سعد بن عبدالله بن جنيدل جهدا تمثل في جمع مادته، وتفسير مضمونه، وتوضيح ما غاب منها عن الأذهان، وطوته صفحة الأزمان، لتبقي الصورة ما خلفه لنا الأجداد، وتحكي الألفاظ أوصافا من حياة ماضية.

وقد أدرك المؤلف - رحمه الله - أهمية الحفاظ على التراث، فسعى جامعا أدواته، وبدأ في تنظيم خطواته، لتشمل ما اشتد قربه من حياة الإنسان في هذه الجزيرة، مرفقا معه ما بقي من أبيات شاهدة عليه، وحاكية وصفه بعين المصور الرسام، كل ذلك ليبقى صداها ماثلا للعيان، في أذهان الآتي من الأجيال.

والحق أن التراث في العصر الحديث يعاني من خطر النسيان، بعدما أدت أدواته دورها الحضاري، وآن لمعطيات العصر الحديث وآلاته أن تحل محلها،

تاركة خلفها رصيدا تراثيا حضاريا تعلق بتاريخ مجيد، وارتبط بذاكرة الأمة عصورا طويلة.

ويحق للدارة أن تسطر بمداد الوفاء عبارات ملؤها التقدير لعلم بارز من أعلام المملكة، وهو الشيخ سعد بن عبدالله بن جنيدل مؤلف هذه السلسلة رحمه الله، والذي بذل شطرا من حياته في خدمة تاريخ بلاده، وأعطى من عمره عطاء كانت له عوائده الكبرى، وفوائده المعروفة. ويأتي من ضمنها هذا الكتاب الذي نأمل أن يتحقق به النفع، وتحصل به الفائدة المرجوة.

دارة الملك عبدالعزيز

* * *

مقدّمة المؤلف

الحمد لله ربّ العالمين الرحمن الرحيم ، تكفّل بأرزاق جميع المخلوقات فضلاً منه ونعمة.

قال الله تعالى : ﴿ وَمَا من دَابَّةٍ في الأَرْض إلاَّ عَلَى اللَّه رزْقُهَا ﴾[1].

وقال تعالى : ﴿ جعَلَ لَكُمُ الأَرْضَ ذَلُولاً فَامْشُوا في مَنَاكبهَا وَكُلُوا من رِّزْقه ﴾[2].

وقال تعالى : ﴿ قُلْ مَنْ حَرَّمَ زينَةَ اللَّه الَّتي أَخْرَجَ لعبَاده وَالطَّيِّبَات منَ الرِّزْق ﴾[3].

وقال تعالى : ﴿ وَيُحلُّ لَهُمُ الطَّيِّبَات وَيُحَرِّمُ عَلَيْهِمُ الْخَبَائثَ ﴾[4].

امتنّ الله على عباده بأن وفّر لهم أرزاقهم، وأباح لهم كل ما كان طيّبًا نافعًا، وحرّم عليهم كل ما كان خبيثًا ضارًا، وأمرهم بالسعي لتحصيل أقواتهم وبيّن لهم مصادرها في آيات كثيرة من كتابه العزيز، وبأساليب عدّة، وبيّن أن قُوّت الإنسان في مصادره لا يخرج عن مصدرين، هما: النبات، وهو ما يخرج من الأرض، والحيوان البرّي والبحري.

قال تعالى : ﴿ وَهُوَ الَّذي أَنشَأَ جَنَّات مَّعْرُوشَات وَغَيْرَ مَعْرُوشَات وَالنَّخْلَ وَالزَّرْعَ مُخْتَلفًا أُكُلُهُ وَالزَّيْتُونَ وَالرُّمَّانَ مُتَشَابهًا وَغَيْرَ مُتَشَابه كُلُوا من ثَمَره إذَا أَثْمَرَ وَآتُوا حَقَّهُ يَوْمَ حَصَاده وَلا تُسْرفُوا إنَّهُ لا يُحبُّ الْمُسْرفينَ (١٤١) وَمنَ الأَنْعَام حَمُولَةً وَفَرْشًا كُلُوا ممَّا رَزَقَكُمُ اللَّهُ ﴾[5].

وقال تعالى : ﴿ هُوَ الَّذي أَنزَلَ منَ السَّمَاء مَاءً لَّكُم مّنْهُ شَرَابٌ وَمنْهُ شَجَرٌ فيه تُسيمُونَ (١٠) يُنبتُ لَكُم به الزَّرْعَ وَالزَّيْتُونَ وَالنَّخيلَ وَالأَعْنَابَ وَمن كُلِّ الثَّمَرَات ﴾[6].

---

(١) سورة هود ، الآية : (٦).

(٢) سورة الملك ، الآية : (١٥).

(٣) سورة الأعراف ، الآية : (٣٢).

(٤) سورة الأعراف ، الآية : (١٥٧).

(٥) سورة الأنعام ، الآية : (١٤١ - ١٤٢).

(٦) سورة النحل ، الآية : (١٠ - ١١).

وقال تعالى : ﴿ وَإِنَّ لَكُمْ فِي الأَنْعَامِ لَعِبْرَةً نُّسْقِيكُم مِّمَّا فِي بُطُونِهِ مِن بَيْنِ فَرْثٍ وَدَمٍ لَّبَنًا خَالِصًا سَائِغًا لِّلشَّارِبِينَ (٦٦) وَمِن ثَمَرَاتِ النَّخِيلِ وَالأَعْنَابِ تَتَّخِذُونَ مِنْهُ سَكَرًا وَرِزْقًا حَسَنًا إِنَّ فِي ذَلِكَ لآيَةً لِّقَوْمٍ يَعْقِلُونَ (٦٧) وَأَوْحَىٰ رَبُّكَ إِلَى النَّحْلِ أَنِ اتَّخِذِي مِنَ الْجِبَالِ بُيُوتًا وَمِنَ الشَّجَرِ وَمِمَّا يَعْرِشُونَ (٦٨) ثُمَّ كُلِي مِن كُلِّ الثَّمَرَاتِ فَاسْلُكِي سُبُلَ رَبِّكِ ذُلُلاً يَخْرُجُ مِن بُطُونِهَا شَرَابٌ مُّخْتَلِفٌ أَلْوَانُهُ فِيهِ شِفَاءٌ لِّلنَّاسِ ﴾[1].

وقال تعالى :﴿ أَوَ لَمْ يَرَوْا أَنَّا خَلَقْنَا لَهُم مِّمَّا عَمِلَتْ أَيْدِينَا أَنْعَامًا فَهُمْ لَهَا مَالِكُونَ (٧١) وَذَلَّلْنَاهَا لَهُمْ فَمِنْهَا رَكُوبُهُمْ وَمِنْهَا يَأْكُلُونَ (٧٢) وَلَهُمْ فِيهَا مَنَافِعُ وَمَشَارِبُ أَفَلا يَشْكُرُونَ ﴾ [2].

والآيات في هذا المعنى كثيرة، تستوجب الشكر للّه تعالى على نعمه والثناء عليه بما أولاه لعباده من مِنَنِه، وما أفاضه عليهم من فضائل جود وكرمه.

وهذا الكتاب يشتمل على قسمين :

- **القسم الأول** : خاص بالأطعمة وآنيتها.
- **والقسم الثاني** : خاص بالقهوة وأدواتها.

وهو ما يمثل الكتاب الرابع من معجم التراث، وقد سرت في إعداده على نهج ما سبقه من كتب المعجم، وباللّه التوفيق.

سعد بن عبدالله بن جنيدل

(١) سورة النحل، الآية : (٦٦ – ٩٦).

(٢) سورة يس، الآية : (٧١ – ٧٣).

القسم الأول

الطعـــام وآنيتـــه

باب الحـاء

حَكْرَة، جمعُه حِكار

قال عبدالله بن سجوان الرّويس العتيبي :

فنْجالهُمْ يَصْعَدْ إلى هَامةِ الرَّاسْ والوَفلْ بالمِشْراقْ مِثلْ النِّثيلَهْ

كَمْ قَلّطَوا منْ حَكْرةٍ فَوقْها رَاسْ ما هُوبْ شِرْكٍ مِنْ رِحُولٍ هَزِيْلَهْ

حَكْرَة : يقال هذا للصّحن الذي يقدم فيه الطعام للضّيوف مملوء بالطعام، وكذلك يطلقونه عليه ولو كان فارغًا، سواء كان صحنًا نحاسيًا أم صحفة خشبية. انظر صورة ص ٣٠.

حنيني

قال عبدالله بن فهد من أهل سدير :

مَحَالّنَا فَوقْ الدّوامِغْ مواليفْ إلى منّهنْ قَفّنْ بِهِنْ سِمْرِ الأشْعافْ

يجِيْ الحَنيْنِي فِيهْ زينْ التّواصيفْ وَأنَا المَعزّبْ والمَعازِيبْ كِلافْ

وقال محمد بن مشعى الدّوسري :

عَشَانَا مِنْ شَحَمْ ضانْ علَى سِفْرَةْ كْحَيْلانْ

والحَنَيْنِي قَبلْ الفَجِرْ بِرْوسَمِنْ وزَيِنْ التَّمِر

حُنَيْني : طعام من أجود الأطعمة، يتناوله من يتوافر له فطورًا مبكرًا، وهو في الشتاء أفضل لدسامته، وهو من طعام ذوي اليسار.

ويتكوّن من ثلاثة أشياء ذكرها الشاعر محمد بن مشعي بقوله :

والحَنَيْنِي قَبلْ الفَجِرْ بِرْوسَمِنْ وزَيِنْ التَّمِر

وهي تمر أُبعد منه نواه، وقرصان من البرّ، يفرك أحدهما بالآخر ثم يضاف إليهما سمن حيواني ثم يوضع على النار ثم تفرك الثلاثة معًا، وهو

على النار حتى تختلط ويذوب بعضها مع بعض، وعندئذ يكون جاهزًا لأكله.

والحنيني غذاء شتوي، يقدم للأكل فطورًا مبكرًا، وهو من أطعمة ذوي القدرة والترف، وفي المثل الشعبي :

أكْلِ حنَـيْنِي ورِكـب ذْلَلْ

وهو ما زال معروفًا عند بعض الأسر يتناولونه طعامًا للإفطار.

* * *

باب الخـــاء

خبْز، جَمعُه خبُوز، ومفرده خُبْزَة

قال نغيمش بن صنيتان الشمري :

هاتْ الصَّحَنْ يا فْهَيْد قَبلْ التَّناشِيدْ	**وقَـوْلَنْ هَلاَ يا فَـهَـيـدْ حَقٍّ عَلَيْنا**
صِيـانْي بهـا اللقـيْـمِي تقِلْ عـيـد	**وخـرْفـانْ فَـوقَـهْ كَـانْ حنّا قـوَيْنا**
وخُـبْـزٍ يَعـبًـا لَهْ مِنْ السَّمِنْ تَقْلِيدْ	**هذِيْ سلُومْ جـدُوْدنا المِقْـدِمـيْنا**

وقال محمد بن فهاد الملقّب ابن حصيص :

يا اللهْ علَى خَمسِيْن خِبـزَةْ معَـيَّـهْ	**وَقْتِ العَـشَـا يَوْم الخَـمـايِمْ يحـشُّـونْ**
واقْـــدَعْ بـهِنْ وِالحَلْـق تُوحِـي دوِيِّهْ	**مِـثْلِ المِدافعْ يَوْم تَزْجِـرْ ضَحَى الكَونْ**

خُبْـز : المفرد منه خبزة، يطلق هذا الاسم على كلّ رغيف يعمل من دقيق القمح أو الذرة أو الدخن، بواسطة التنّور - وهو الأفضل- أو بواسطة الصاج، والخبـز طعام شعبي في كل البلدان، وما زال له أهميته في المجتمع، وهو عربيّ فصيح.

في اللسـان : الخبـزة ، عـجين يوضـع في الملّة حتـى ينضـج،... **التهـذيب** : اختبـز فـلان إذا عـالج دقيـقًا يعـجنه ثم خبـزه فـي ملّة أو تنّور، .. **والخبيـز** : الخبز المخبوز من أيّ حبّ كان. اهـ.

قلت : ومن الخبــز نوع جيـد تعـمله النسـاء في البيـوت بواسطة الملزقـة والتنور، مدوّر الشكل وحجمه كحجم خبز الأفران، يعمل من دقيق البر.

يبدأ إعداده بتقطيع عجينة البرّ إلى قطع متساوية على هيئة كرات، ثم يوقـد التنور حتى إذا حـميت جدرانه وهدأت النار بدأت عـمليـة وضعـه في التنور، وذلك ببل ظهر الملزقة بالماء ثم وضع العجينة عليها مفروشة على قدر ظهرها، ثم لزقها بجدار التنور بسرعة وسحب الملزقة منها، وعند نضجها تخلع باليد من جدار التنور.

أمـا الملزقـة فـإنهـا تعـمل من خـوص النـخل ومن ليـفـه لخـفـة هذه المادة ونظافتها، تسفّ من الخوص على هيئة مدوّرة بمقدار حجم الخبـزة المدوّرة، وبعـضـهـا أكـبـر من بعض ثم يكسى ظهـرهـا بلفـائف من ليف النخل ويجـعل وسطه مقبباً قليلاً، ويخاط اللّيف بعناية، ومن ثم تستعمل لهذا الغرض.



ملزقة خبز

ومن جيّد ما قيل في ملء الخبز بالسّمن :

قال سند الخميش العنزي :

ماجيتْ أهلْ طَابْه ولا شِفْت أهَلْ فَيدْ — علَى سَلُوم جــدُودْهُم صــابْرِينا
ثَرَادةٍ للخُـبـزْ بِالسَّـمنْ تَثْـرِيدْ — تَعــاونْ الرِّجلَينْ هِنْ ولِيـدَيْن

باب الدّال

دَوْح ، جمعُه دوحَة

قال هويشل بن عبدالله :

يا رَاكبٍ ولدْ الخَطَلْ والنَّعـامَـه — يشْـدِى لبَـازٍ نَازْ مِنْ رَاسْ لحِلُوحْ
أشْـعَلْ مـرفَّعْ مِـقْلحِـزٍّ سَنامِـه — فِخْذِه كما الرّبْطَه وخفِّه كما الدَّوحْ

وقال ابن شفلوت أحد رؤساء قبيلة قحطان :

برِيَّة نَجْـعَلْ عَلَيْـهـا دَوحْ — أَحبْ عِنْدِي مِنْ نَخلْ خَـشْـقَـانْ

دَوْح : نوع من الخبـز يعمل في جنوب المملكة، وهو غيـر معروف في نجد، يعمل من دقيق البر، وهو غذاء جيّد، وشكله مستطيل.

دِقُوقَـة

قال عبدالعزيز بن حمود بن سبيّل :

زَهابِيْ دِقُـوقَـه ياكِلْ القَطّارْ — وإلى ضاقْ صَدْرِه قامْ ياكِلْ مِنْ التِّيْن

دِقُوقَة : جراد يطبخ وييبس ثم يدقّ فيتحسّونه مع الماء يتوجّبون به بصفته غذاء لقلّة الطعام.

والزهاب : زاد المسافر الذي يتزوّد به لسفره، وبعضهم يعبطون دقوقة الجراد بالتمر فيتكوّن منه طعام لذيذ.

بـاب الــرّاء

رغِيْــــدَة ، رَغِيْـــــد

قال محمد بن زيد من أهل القويعية :

لَوْلا الحَـــيـــا فِي أمّي نِشِـــيْـــدَهْ وَاحِطْ فِي أمّي مــا يَعــذْرِبْ ســواهَا
تِحِطْ قِـــرْصـــانٍ وكنّهْ رغِــــيْــــدَهْ وفِيـهْ الحَـزَزْ مِنْ عَضّها مـا قُـوَاها

قلت : الحزَز جمع حزّة وهي قطع اللّحم الصغيرة الصلبة.

وقال رشيد الكثيري :

وَاحْـدٍ عَشـاهْ البِـرّ ومـفَطّحِ الحِـيلْ وَانَا رغْـــيــدٍ يَلْطَعْ القلْب حِـــرّه

رَغيْدة : ويقال رَغِيْد : طعام من نوع العصيد غير أنه رخو، يعمل من دقيق القمح أو دقيق الذرة أو غيرها من الحبوب.

وصنعه يتم بلتِّ الدقيق في الماء وهو على النار، ويحرّك بالمعصاد حتى يذوب الدقيق بالماء، والذي يجعله يبقى رغيداً هو قلّة الدقيق بالنسبة للماء، وهو من طعام العسر والفقر وقلّة الطعام، وهو عربي فصيح.

في اللسان : والرّغيدة اللّبن الحليب يُغْلى ثم يذرّ عليه الدقيق حتى يختلط ويساط، فيلعق لعقًا.

قلت : وسواء ذرّ الدقيق في ماء أو حليب فإنه يسمّى رغيداً إذا كان رخواً لم تشتد خثورته.

* * *

رَغِيْف ، جمعُه أرْغِفَة ورُغْفان

قال مقحم الصّقري العنزي :

نِكرِمْ ســـــبـــــالْ حَقٍّ وتِعْـــــبـــــارْ إلى مِنْ وِلْدِ العَـفِنْ شَحْ برغِـيْـفِـهْ

وقال هويشل بن عبدالله :

قَـالَتْ إنْ حنِ بحَـوفْ الزَّادْ بُخْـسِيَّـهْ   جبْ شِـعـيْـرٍ ويَجْـعَلْ منْه رِغْـفـانِ

رَغِيْف : اسم لكل ما يصنع من دقيق القمح أو الذرة أو الشعير أو غيرها من أنواع الخبز الذي كان يعمل في التنور أو على الصّاج أو في فرن. وهو عربي فصيح.

في اللسان : رغف الطين والعجين يرغفه رغفًا، كتّله بيديه، وأصل الرّغف جمعك الرّغيف تكتّله.

والرّغيف الخبز، مشتق من ذلك، والجمع أرغفة، ورغف ورغفان، قال لقيط بن زرارة :

إنّ الشّــــواء والنّشـــــيل والرّغف   والقـــينة الحـــسناء والكأس الأنف

للطّاعنـــــين الخيل والخيل قطف

* * *

بـاب الـــزاي

زِبْـــدَة ، جَمعُــه زِبْـــد

قال محمد بن ثليّب من أهل الدوادمي :

بَيْن اللجـــاةْ مـــبْـــهِلْ وهْرمـُـــولْ وِقْنَيْنة العَشْـوى وذيك الصِّفـيْحَـةْ

بِهْ زِبدْ وزْبَيـــدِيْ ورايبْ وشـــهْلُولْ وبِهْ كِلّ يَوْمٍ عِنْد رَبْعِي ذِبِيْـــحَـــةْ

زِبْدَة : هي ما يستخلص من اللبن بعد خضّه، وذلك أن الحليب بعد أن يتخثّر يوضع في السّقاء ويخضّ بقوة حتى يتجمّع ويتخثّر، ثم يستخرج من السقاء أبيض، ومنه يتكون السمن الطبيعي، وهو عربي فصيح.

في اللسان : الزبد زبد السمن قبل أن يسلا، والقطعة منه زبدة، وهو ما خلص من اللبن إذا مخض... وأنشد ابن الأعرابي :

فـيـا عـجـوزاً لا تـساوي فلسـا لاتـأكـل الـزبـدة إلا نـهـــسـا

زَبيْـدِيَّة ، جـمعُه زَبـيْدِي

قال محمد بن ثليّب من أهل الدوادمي :

بَيْن اللّجـاةْ وبَين مـبْـهِلْ وهرْمُـولْ وقْنيْنة العَشْـوى وذِيْك الصِّفـيْحَـةْ

به زبد وزبيـــدي ورايب وشـــهلول وبِهْ كِلّ يَوْمٍ عِنْد رَبْعِي ذِبِيْـــحَـــةْ

وقال قاسي بن عضيب :

نِبْي إليْا مـاجَـا مِنْ الوَسمْ الارْمـاسْ وقَـفْـرِيّة فِـيْـهـا الزّبـيْـدِيْ مـصـاليعْ

إلْيـا تقـابَلْنا علَى نَارْ قـبّـاسْ قـمْنا نشـارِيْ غـالِي المَدْح ونِبـيع

زُبَيدِيّة : نوع من الفقع (الكمأة)، وهو أكَبرُ حجمًا وأنقاه لونًا، سمي زبيديًا لأنه يبدو أبيض نقياً، بياضه كبياض الزّبد.

والفقع ثلاثة أنواع : زبيدي وجبيّة وخلاسي، ويقولون عنه: الزبيدي حق

وليدي، والجبيّة حق البنيّة، والخلاسي حق راسي.

وهو نبات وَسْمِيٌّ ينبت في البلاد التي يصيبها مطر الوسمي، تصدع عنه الأرض فيبدو ظاهرًا على وجه الأرض، لا عروق له ولا أوراق ولا زهر، وهو عربي فصيح.

في اللسان : الفقع بالكسر والفتح، الأبيض الرخو من الكمأة، وهو أردؤها.

قال الراعي :

بلادٌ يَبُزُّ الفَقْعُ فيها قِناعَهُ   كما ابيضّ شيخٌ من رفاعةَ أجْلَحُ

وجمع الفقع بالفتح فقعة، وجمع الفقع بالكسر فقعة.

وقال أبو حنيفة : الفقع يطلع من الأرض فيظهر أبيض، وهو رديء، والجيّد ما حفر عنه واستخرج، والجمع أفقع وفقوع وفقعة.

وفي اللسان : الكمأة واحدها كمء على غير قياس. الكمء نبات ينقض الأرض فيخرج كما يخرج الفطر، والجمع أكمؤ وكمأة.

* * *

بــاب الســين

سِعِن ، وجمعُه سعُون ، ويقال : سِعِل

قال عبدالله بن سبيّل :

سَقْوى الى جَتْ نَقْضِةِ الجزُو بِالصيَّفْ   وَابْعَدْ ثَرَى نَقْعِهْ وكَنَّتْ إمْزُونِهْ

والعِشْب تِلْوِيْ بِهْ شعُوفٍ مِنْ الصيَّفْ   وِالشّاوِيْ أخلَفْ شَرْبِتِهْ مِنْ سعُونِهْ

وقال سليمان الطويل :

رِزْقِيْ كما قَاطُورْ سِعْنٍ صِمَدْ مَاهْ   يِنْقِطْ الى خَذْ هِجْرةٍ مَعْ رِقُومِهْ

وقال عدوان بن راشد الهربيد :

قَــادَتْ لنـا المَربُوبْ والسِّــعِلْ مَليْــانْ وِالعَـصِـرْ حِـشْـوَانِهْ علَى الما عطُوْنِ

سعِن : سقاء صغيرة يحمله الرّعاة، فيه حليب، ويستعمل كذلك لحمل الماء للشرب، وبعضهم يسمّونه سِعلاً فيقلبون نونه لامًا، وقد وردت فيه أقوال كثيرة.

في اللسان : السّعن القربة البالية، المتخرقة العنق يبرّد فيها الماء، وقيل: السُّعن قربة أو إداوة يقطع أسفلها ويشدّ عنقها وتعلق إلى خشبة أو جذع نخلة ثم ينبذ فيها، ثم يبردّ فيها، وهو شبيه بدلو السّقائين يصبّون به في المزائد.

والسعنة : القربة الصغيرة ينبذ فيها الماء.

والسّعن : قربة ينبذ فيها ويستقى بها، والجمع سِعَنة.

والسّعن : كالعكة يكون فيها العسل، والجمع أسعان وسِعَنة.

قلت : لا تنافي ولا اختلاف بين هذه الأقوال، وكلها تؤكد أن السعن نوع من القرب المستعملة للماء وغيره، وكل الأقوال التي وردت فيه آخره نون، ولم يرد باللام، وجاء باللام في بعض الشعر الشعبي لهجة محلية في بعض نواحي المملكة.

سِقَا ، جَمْعُه سِقْيان

قال إبراهيم بن جعيثن :

يَوْمْ انْطَلَقْ خَيطْ السّقا وِالقدَحْ فاضْ ما خَذْت بالسّابقْ عَلَيْهم مَحارِيضْ

وقال هويشل بن عبدالله :

لا كِنْ درِانْـهـــــــا مِـنْ يَـومْ دَلَّـيـتْ سَـيْلٍ مَعَ عَـجْـمـةٍ جـالـهْ ترجَّـادْ

خَــذَيتْ منْهــا سِــقَــاوِيْن وَبقَّــيتْ وحِنْ والبَـهَمْ صَوْبَهـا سِرْدَادْ مـرْدَادْ

سِقاء : يقصد به وعاء خض اللبن، ويتخذ من جلود الضأن المدبوغة، يسلخ على هيئته ويخرز مؤخره، ويوضع له عروة في رجليه وأخرى في يديه يعلّق بهما أثناء خضّه في المنزل، وهو فصيح عربي الاسم والاستعمال.

في اللسان : السّقاء جلد السّخلة إذا أجذع، ولا يكون إلا للماء، أنشد ابن الأعرابي :

يجن بنا عرض الفلاة وما لنا   عليهنّ إلا وخدهنّ سقاء

والجمع أسقية وأسقيات.

وقال ابن السكيت : السّقاء يكون للّبن والماء.

وقال أبو النجم : ضروعها بالدّو أسقياته.

قلت : سقاء يقال لوعاء اللبن وكذلك لقربة الماء، غير أنه بوعاء اللبن أشهر وأخصّ.

وليس هناك فرق بين قربة الماء وسقاء اللبن فهما من أدم جلود الغنم غير أن سقاء اللبن يكون أرق في دبغه، وحين يخرز يجعل جانبه الذي يلي لحم الغنم ظاهريًا وظهره الذي كان فيه الصّوف داخليًا، وقربة الماء خلاف ذلك.

* * *

سَمْح ، واحده سَمْحة

قال عبيد الرشيد حينما كان أميراً في الجوف :

قَلْبِي كِما سَمْحٍ تَنَثَّرْ بضاحِيْ   يا مَنْ يِلِمْ السَّمحْ والرَّمِلْ غَاشِيهْ

فأجابته ظاهرة الشراريّة قائلة :

يجِيهْ مِنْ نوٍّ الثّرَيا طِياح   وَينْبِتْ وحِنًّا دَايِرْ الحَوْل نَجْنِيهْ

سَمْح : نبات ينبت في الربيع وبناته أخضر رقيق، وأعواده دقيقة، يرتفع

مقدار ستين سنتيمترًا أو يزيد بعضه قليلاً، وينبت بكثرة بعضه عند بعض، وهو من نباتات شمال المملكة لا سيما بلاد الجوف، ويستثمر منه ثمر يتخذ منه غذاء جيّد في بلاد الجوف.

أما طريقة تحصيله فإنهم يدَعونه في منابته إلى أن ينضج وييبس ثم يجمعونه ويجعلونه أكواماً ثم يخبطونه بعصا عريضة وثقيلة خبطاً خفيفًا[1]؛ لأنه لا يحتاج إلى خبط شديد لهشاشته ودقّة أعواده، فإذا انفصل ثمره من أعواده ذَرَّوه كما يُذرى القمح فيذهب الريح بورقه وأعواده ويبقى ثمره، فيضعونه في أكياس ويحملونه إلى منازلهم، وعند الحاجة ينصلون منه بقدر حاجتهم للطعام.

عملية تنصيله : إنّ ثمره عبارة عن أكياس صغيرة مدحرجة الشكل خشنة بقدر حبّ الحمص مملوءة بحبّ صغار جدًا أصغر من حبّ الرشاد أحمر داكن صلب جدًا، أما أكياسه فإن لونها أبيض، يوضع في قدر فيه ماء ثم يحرك قليلاً فتتفتح أكياسه وينصل منها الحَبُّ ويترسّب في قاع القدر وتطفو أكياسُه فوق الماء، عندئذ يزاح الماء وما طفا فيه من القدر فيبقى الحبُّ في القِدر ثم ينشر ويعرّض للشمس حتى ييبس ثم ينخل في غربيل خاص لتصفيته من الشوائب، وبذلك يُفْرز من أكياسه، ويكون صالحًا ليعمل منه الطعام.

عندما يراد عمل طعام منه، يؤخذ منه كمية بقدر الحاجة ثم تحمس على نار هادئة حمساً يسيراً، وبعد أن يبرد يطحن ويعمل من دقيقه الطعام المطلوب.

أما أفضل ما يعمل منه من الطعام فإنه البكيل، ويقول له بعضهم بكيلة بصيغة التأنيث، ويتكون طعام البكيل من ثلاثة أشياء:

---

(١) العصا التي يخبط بها تسمّى مطبّة.

١- **التمر** : يؤتى بتمر قد أخرج منه نواه ثم يعبط عبطًا جيدًا حتى يكون عبيطة متماسكة.

٢- **دقيق السّمح** : بعد عبط التمر يوضع عليه دقيق السمح ويعبطان معًا عبطًا جيدًا حتى يختلط أحدهما بالآخر، ثم يقطّع إلى كتل.

٣- **السمن** : بعد أن يصبح التمر والسمح كتلة واحدة يوضع عليه السمن بنسبة غير كثيرة، ومن ثم يكون طعام البكيل مكتملاً ومعدّاً للأكل.

وكذلك يعمل من دقيق السّمح رغيف يعمل على الصّاج، يسمّى صبيباً، لأنه عند عمله تعمل عجينة رخوة فتصب على الصاج صبًّا وهو على النار.

هذان النوعان من الطعام هما أهم ما يعمل من السّمح من الطعام، والسمح غذاء شتوي - لا سيما - البكيل فإنه طعام جيد في الشتاء، وتناوله فطورًا أجود.

سَمِن، جَمعُه سمين

قال أحد الشعراء :

أهْلِ القْصُورْ اللّي مواعِينهُم طِينْ — عسَى الحَيا يِذكَرْ علَى دَارُهْم طَاحْ
صَبّابةٍ للسَّمْنِ فَوقْ المواعِينْ — ولَطّامةٍ للجَمْ الأدْهَمْ ونطّاحْ

وقال آخر :

والقرصْ يعْبا فَوقهْ السَّمِنْ سَاحْ — ورَبْعِي مِشاكِيلٍ وكَسّابةٍ أمْدَاحْ

وقال نغيمش بن صنيتان الشمري :

وخِبْزٍ يَعبًّا لَهْ مِنْ السَّمْنْ تَقْلِيدْ — هذِي سْلُومْ جدُودْنا المِقْدمِينا

سَمِن : هو ما يستخلص من حليب الغنم أو البقر أو الإبل بعد خضّه وَتَكوّن زبده، وأفضله ما يستخلص من حليب الضأن، ويقولون: سلوا السّمن يسلونه

إذا استخلصوه من زبده، وهو عربي فصيح.

في اللسان : سلأ السّمن يسلؤه سلأً واستلأه : طبخه وعالجه فأذاب زُبّده، والاسم السِّلاء بالكسر ممدود وهو السّمن، والجمع أسْلِئَةٌ.

قال الفرزدق :

كـانوا كـسـالـئـة حـمـقـاء إذ حـقـنت   ســلاءها في أديم غـيـــر مــربوب

قلت : طريقة السّلاء تتم بوضع الزُّبد في إناء على نار هادئة حتى يغلي قليلاً ثم يرفع عن النار ويزاح عنه ما طفا فوقه من رغوة بيضاء خفيفة ثم يعاد إلى النار حتى يغلي غلياناً خفيفاً ثم يذرّ فيه الخلاصة وهو على النار.

والخلاصة دقيق قمح قد أحرق بالمراضيف وهُيِّئ لهذا الغرض، وطريقة حرقه هو أن يُحْمى حجر أو حجران غير كبيرين ثم يوضع الدقيق في إناء ثم يلقى الحجر فيه ويحرّك قليلاً، ولا يترك حتى يصل الدقيق إلى درجة الاحتراق، وبعد وضع الخلاصة فيه يغلي قليلاً ثم يبعد عن النار حتى إذا ترسبت الخلاصة وبرد قليلاً صبّ في الظرف أو في إناء وبقيت الخلاصة في قاع الإناء، وبهذه العملية تكون عملية السّلاء قد انتهت.

أما فائدة الخلاصة (الدقيق) فهو إحداث رائحة طيبة في السمن وتصفية السّمن مما علق في زبده من ماء أو شعر أو غيره فتُرَسِّبُه في قاع الإناء. انظر ما ذكر عند الحديث عن القشدة.

ومن جيّد ما قيل في السّمن :

قال عبد الله بن دويرج :

ذبِحْنِي فَـــقعْ عـــبـــد الله لَعلِّه دَايمٍ يَجْنِيـــهْ

جَـــعَلْ لِي فَــوْقِــهْ السَّـــمْنِ الذّراحِيْ ثم نَادَانِيْ

ألا يا شَوف عَينِي يَوم جابْ لِيْ الصَّحْن مـالِيْه

عَلَيــهْ الشّــاهِدْ الله يَوم نادَى الصِّـيكْ وِخْـوانِيْ

بـاب الشـين

شِرْك ، جمعُه شرُوك

قال عبدالله بن سجوان الرويس العتيبي :

فِنْجـالـهُم يَصْـعَـدْ إلى هامـةِ الرَّاسْ   والـوَفلْ بـالمِشْــراقْ مِــثْلِ النَّثِــيْلَهْ

كَمْ قلَّطَوْا مِـنْ حَكْرةٍ فَــوْقَــهـــا راسْ   مــا هُوبْ شِــرْكٍ مِنْ رِحُــولٍ هَـزِيلَهْ

وقال آخر :

وشْرُوكهُمْ رُوْس البِقرْ مَعْ حذَاهـــــــا

شِرْك : يعنون به اللحمة التي تشترى من الجزّار، إذا كانت دون الذبيحة الكاملة.

وغالباً يقال هذا لما يُشترى من لحم الجزور من الجزّار، أو من لحم البقر أو الغنم إذا كان قليلاً.

شَنَّة ، جمعُه شُنُون ، ويُقال أيضًا شَنّ

قال مخلد القثامي :

ظَلَّوْا يِـلحُـــونِهْ تِقـــــارَعْ شـنُونِهْ   عَلَيـهْ مِنْ حَبٍّ الـثّـمَـيْـدِي هَدَاوِيْ

وقال عدوان بن راشد الهربيد :

مِنْ فَـوقْ حِـيْلٍ ضـارياتٍ لِلقْـرانْ   رَثَّ الحـــبَـــالْ ويابْســاتِ الشّنُونِ

قال سعد بن مزيين العضيّاني :

هَمٍّ شِــواني لَينْ رِحت اقْــرع إقْــراعْ   إقْــراعْ شَنٍّ مــعَلّقٍ فِي الصِّلِيْـبَــهْ

وقال عبدالله بن علي العكرد المطروي الباهلي :

يا لَوفْ قَلْبِي لَوفْ وِرْدٍ مَــسْــيّـــانْ   مَعْ طَلْعــةِ الجَــوْزا تِقَــارع شنُونِه

شَنَّة : قربة أدم قديمة تقلّص حجمها وتغيّر لونها من أثر القِدَم،

واستعمالها في حمل الماء، فيبست بعد اللين، واسودّت بعد الحمرة، ولكنه طاب ماؤها وبرد ولذّ مشربه، وقربة الشنّة تستعمل في الحضر وفي السفر، وتزيد أهميتها في الصيف عند زيادة الحاجة إلى الماء البارد.

تستعمل في المساجد وفي البيوت، يوضع لها محجان معلق في السقف يكون في مكان معرّض للهواء بعيدًا عن حرارة الشمس وتعلق فيه. والاسم والاستعمال عربيّ فصيح.

في اللسان : الشّن والشّنة : الخلق من كلّ آنية صنعت من جلد، وجمعها شنان.

... وتشنّن السّقاء واشتنّ واستشنّ : أخلق.

والشّن : القربة الخلق ، والشّنة أيضًا، ... والجمع الشّنان، قال النابغة :

كأنك من جمال بني أقيش — يقعقع خلف رجليه بشنّ

وفي حديث قيام الليل: فقام إلى شنٍّ معلّقة، أي قربة.

وفي حديث آخر : هل عندكم ماء بات في شنّ. اهـ.

وقال طرفة في معلّقته :

فَطَوراً بِهِ خَلْفَ الزَّمِيْلِ وتارةً — علَى حَشِفٍ كالشَّنِّ ذَاوٍ مُجَدَّدِ

وفي الشرح : الشّن القربة الخَلَق والإداوة الخَلَق.

ومن جيّد ما قيل في الشنّة :

قال عبدالله بن إبراهيم الخويطر :

لعلّ جوّ العلي لخسوف — عسى الصّواعق يهدّنّه

حفاير نيشفن نشوف — بالقيظ ما يرتوي شنّه

وقال شاعر من البادية :

دمع عيني كما شنّ كثير الهشوم — عرّضته الزّوامل حدّ شوك العضاه

وقد أكثر الشعراء من ذكر الشنّة في أسفارهم، وذلك لأن ماءها يكون أبرد وألذّ مشربًا من ماء غيرها من القرب.

شِهْلُول ، جَمعُه شَهَاليل

قال محمد بن ثليّب من أهل الدوادمي :

بَيْن اللّجـاةْ وبَيْن مـبْـهـلْ وهرمُـولْ — وِقْنيْنه العَشْوَى وذيْك الصِّفـيْحَةْ
بِه زِيْد وزْبَيْـدِي ورايبْ وشِـهْلُولْ — وبِهْ كِلّ يَومٍ عِنْد رَبْعِي ذِبِيْحَةْ

وقال آخر :

بَرِّيةٍ يا سْـهَـيلْ وِبْهـارْها هَيلْ — واللّي مْسَوِّيها يِمِينهْ عَذيَّهْ
ومَاها قَراحٍ مِنْ بيارٍ شَهاليلْ — مِنْ هَضْبةِ ابْن حويْل وِإلاّ الوِجَيَّهْ

شِهْلُول : هو الماء الصافي العذب النقي، ولم أر له ذكرًا فيما اطّلعت عليه من المراجع بهذا المعنى.

ومن جيّد ما قيل فيه :

قال حنيف بن سعيدان :

إليا وَرَدْتُوا كَوْكبٍ ماهْ شِهْلُولْ — رَوُّوا قِربكُم مِنْ بَرايِدْ قَلَجْهَا
خَبْراً مْسَقِّيْها مِنْ الوَسِمْ هِمْلُولْ — مِنْ ثالِثْ الأَتْوامْ سَيْلِهْ سَهَجْها

بـاب الصّـاد

صَحْفَة ، جمعُه صْحَاف

قال عدوان بن راشد الهربيد :

يا سْعِيدْ أنا ثَنْواي دُونْ الاجَاوِيدْ — أهْلِ الصّحَافْ ومِتْعِبِينْ الدّلالِ

صَحْفَة : إناء وسطه مستو، يصنع من الخشب على هيئة صحن، يقدّم فيه الطعام، ومنه ما يتسع للذّبيحة الكبيرة من الغنم، وله عروتان من حديد

مثبتتان في جانبيه يحمل بهما، كان مستعملاً استعمالاً شائعًا في الجزيرة العربية، ومنه أحجام صغيرة، من نوعه وعلى هيئته، وكلها تستعمل لتقديم الطعام، ومنها ما يزيّن بزخارف محفورة فيه، ومنها ما يزيّن بقمور صفراء جميلة، ومنها ما يزيّن بحبّات بيضاء صغيرة من الرصاص يرشم بها على هيئة زخارف مختلفة، وهو صناعة وطنية يقوم بها نجارو الخشب في مختلف المناطق، بطريقة الحفر، وتصنع من خشب الغابات المتوافرة في كل منطقة.

وأكبرها ما يعمل في نجد من خشب الأثل وما يعمل في جنوب الحجاز من خشب العرعر، وأصلبها ما يعمل من خشب الطلح، وهو عربيّ فصيح.

قال في اللسان : والصَّحْفَةُ كالقصعة.

وقال ابن سيده : شبه قصعة مسطحة عريضة، وهي تشبع الخمسة ونحوهم، والجمع صحاف.

وفي التنزيل : ﴿ يُطَافُ عَلَيْهِم بِصِحَافٍ مِّن ذَهَبٍ ﴾[1].

وأنشد :

والمكاكيك والصّحاف من الفضّـــــة والضـــامــرات تحت الرّحـــال

---

(١) سورة الزخرف، الآية: ٧١ .



صحـن

صَحَن ، جمعُه صحُون

قال عبد الله بن سبيّل :

أهَلْ صـــحُـــونٍ للفــضـِــايلْ مِـــواتِيْ　　　　يرْمَى بهِنْ أذْنَابْ حِـيْلٍ مِن الضّــانْ

وقال عبدالمحسن الصالح :

الخَـتِمْ يا مِـحْـفِي الصَّـحَنْ والدّلالِ　　　　سَـلامْ مِـشْـتـاقٍ مِنْ الرّوْح مِـهْـدِيه

وقال حمد بن سريّع من أهل معشبة :

رَاعِي صْـــحُـــونٍ وَسْطَهـــا الزّادْ بانِيْ　　　　وِجْنُوبْ خِـــرْفـــانٍ بالأرْيل يشَـــرِّيـهْ

وقال غانم بن نغيمش الحبلاني :

عْـيـالْ ناصِرْ والهَـدْيرِسْ هَلِ الطِّيبْ　　　　أهْلِ الصَّخا وأهْلِ الصّحُون الكبيـرَهْ

وقال حنيف بن سعيدان :

إلْيا جَتْ نجُومِ اللَّيلْ مِثْلِ المِشاهِيبْ   تَلْقَى لبَـذْلِه فِي صـحُـونِهْ رسُـومِ

صَحَن : إناء واسع، حافته قصيرة، يقدّم فيه الطعام، ويسمّى أيضًا طَسْلاً، ثم تِبْسِيًّا، والصحون القديمة كانت مصنوعة من النحاس الأحمر مطليّة بالقصدير.

أما التِّبْسِي فإنه مصنوع من الغضار، وهو مستورد، وكل أنواع الصحون ذات أحجام متعددة، منها الكبير والصغير والوسط، ومنها ما هو صناعة محلية ومنها ما هو مستورد، غير أن شكلها واحد ومعدنها واحد، إلا تبسي الغضار فإنه مستورد. وما كان منها كبيرًا يوضع له حلق (عرى) يحمل بها، منها ما له حلقتان، ومنها ما له ثلاث حلق ومنها ما له أربع حلق حسب أحجامها وثقلها عند حملها مملوءة بالطعام.

وفي وقت متأخر صنع صحن النحاس أبو كور - ويسمّيه بعضهم مكوّرًا وبعضهم يسمّيه صينيّة - وكل صحون النحاس ندر استعمالها، واعتيض عنها بأنواع من الصحون المستوردة الحديثة.

وبعضهم يطلقون اسم صحن وصينية وطسل على كل أنواع الصحون، كما تقدّم في نصوص الشعر.

قال عبدالرحمن بن جبرين يذكر الصحن ذا الحق الثلاث :

أبْشِـرْ بحـيْلٍ قِـحَمٍ فَـوقْ مِنْسَفْ   أبو ثِلاثْ حـلاقْ حـافِـهْ عَـفـايِفْ

فذكر أن الصحن ذا الحلاق الثلاث يتسع لأكثر من شاة حائل واحدة.

وقد شاهدت كثيرًا من هذه الصحون ذات ثلاث الحلق وذات أربع الحلق.

انظر صورة صينيّة وصورة طسل.

قلت : والصّحن اسم ذو أصل عربي فصيح، قال في اللسان: الصّحن:

القدح لا بالكبير ولا بالصغير.. والمصحنة إناء نحو القصعة. اهـ.

وقال عمرو بن كلثوم في معلّقته :

ألا هبّي بصحنك فاصبحينا ولا تبقي خمور الأندرينا

وفي شرحه : والصّحن : القدح الضّخم الواسع[1].

ومع عروبة اسم الصحن وعراقته، وما له من ذكريات في تاريخ الكرماء فإنه قد أصبح قليلاً استعماله، وقد استبدل باسم (تبسي) إذا كان من الغضار واسم (صينيّة) إذا كان نحاسًا أو غير نحاس.

أما اسمه تبسي فإنها تسمية حديثة لا أصل لها في اللغة العربية.

ومن جيّد ما قيل في الصّحن :

قال نغيمش بن صنيتان الشمري :

هاتْ الصَّحَنْ يا فْهَيْد قَبلِ التَّناشِيدْ وقَولَنْ هَلاَ يافْهَيدْ عَلَيْنا

وصِيانْي بها اللقَيْمِي تِقِلْ عِيدْ وخِرْفانْ فَوقهْ كانْ حنّا قِوَيْنا

ونرى في بيته الأول أنه عبّر عن الصّحن باسمه، وفي بيته الثاني عبّر عن الصحون بصياني.

وقال صاهود بن طوالة الشمري :

ويا ما حَكَوْا فِي فيتك فَصْلْ الأشْوَارْ وخَيْلِ تَربَّطْ في جِديدِ الحْبالِ

وباطْرَافْ جالِكْ مَطْبخِ القِدرْ وكِتْارْ وِصْحُونْ تَقلّطْ بِهْ سِمانٍ جِلالِ

وقال محمد بن حصيص :

مَعْ صحُونٍ علَيْها الحِيلْ تِرْمى بزادٍ يِشْبِعْ القَومِ المْجِيْعَهْ

* * *

(١) شرح ابن الأنباري : ٣٧١ .

صِفْرِيَّة ، جمعُه صِفارِي

قال أحد الشعراء وكان عاملاً عند فلاح :

يا ربّ سَــهِّلْ كَــرْشَــةٍ مَــمْلِيَّــةْ ... حَــتَّى منِيْــرَةْ تُوقِفْ المِعــصــادِ
اتْدَلِىّ تلِتْ وَتبْــهَضْ الصِّــفْــرِيَّةْ ... يِطيحْ مِنْ كِــثْــرِ العَــصِــيــدْ بدَادِ

وقال آخر :

جَـكْ الكِوَاوِيـرْ يـا سْلَيْــــمـــــان ... والله يـعــــــيـنـكْ عـلَـى الـرِيَّـةْ
مَــا فِــيك زَوْدٍ عَنِ الجِــيْــرانْ ... كِـلٍّ يَـروِّيْ بـصِــــفْــــــرِيَّـةْ

صِفْرِيَّة : إناء (قدر) يصنع من النحـاس ويطلى بالقـصـدير، أسـفله واسع ويضيق أعلاه تدريجيًا حتى تكون فوهته ضيّقة بالنسبة لقاعدته، وله ضفة بارزة إلى خارجه، يستعمل في طبخ الطعام وغيره، وبعضهم يعمّم ويطلق اسم صـفريّة من أمتن أمتعة النحاس وأتقنها صنعاً، غير أنه لا يكون منها كبير يتّسع لطبخ الذّبيحة إلا نادرًا.



صفريّـــــة

وليست الصفريّة من القدور التي يُروَّى بها الماء كما ذكر الشاعر، ولكنه عبّر بها عن القدر (المِرْوَى) الذي عادة يكون خاصًا لنقل الماء إلى المنزل لضرورة شعريّة، وكثيرًا ما يعبّرون بصفريّة عن أيّ قدر نحاس لكونها مصنوعة من مادة واحدة.

والصفرية النحاسية من الأمتعة التى انتهى استعمالها في زمن مبكر من ظهور الآنية الحديثة.

وسميت بهذا الاسم نسبة إلى معدنها الذي تصنع منه، وهو عربي فصيح.

قال في اللسان : الصّفر النحاس الجيّد، وقيل: الصّفر ضرب من النحاس. والصّفر بالضم الذي تعمل منه الأواني.

* * *

صَفُــو

قال فهد بن عبدالرحمن بن مقرن من أهل شقراء :

تِذْبَحْ لِهْ العَـفْـرَا الفِـتَـاةْ الرِدُّوم　　وِصْحُونْ قِرْصَانٍ مِنْ الصَّفُوْ مِسْقَاةْ

وقال تركي بن حميد العتيبي :

قِمْ يا مَـحَـمّـد سَـوْ حِلْوٍ ومِـرّا　　رَسْمٍ إليا جُـوكْ النِّشَامـا هَلِ الكيفْ

مَـعْ مِنْسِفٍ عِنْد المنارَهْ يجَـرّا　　ياشْنَاقْ حِيلٍ صَفُـوها لِنْ تِذَارِيفْ

صَفْو : يقصد به مرق اللحم الذي يكثر فيه الدّسم، أو ما يستصفى منه من الدّهن، ويقال لما يستصفى منه: صفو وصفوة بالمؤنث، وهو لغة عربية فصيحة.

جاء في اللسان : وإذا أخذ صفو ماء من غدير قال: استصفيت صفوه، وصفوت القدر إذا أخذت صفوتها.

صِينِيَّة ، جمعُه صِياني

قال مشعان بن هذّال :

لِذَاذَةِ الدِّنْيــا مَــعــامِــيلْ وِفْــرَاشْ　　　وصِـينيَّـةٍ يقْبِلْ بَها العَبْد مَسْعُودْ

وقال عبيد العلي الرشيد :

وبِيْضٍ لَكَنْ أرْقـــابِهِنِّ الغَـــرانِيقْ　　　ببــلاد قَــوْمٍ يتْـعـبُــونْ الصِّـيــانِيْ

وقال خضير الصّعيليك :

اللّي يَدمّي الفُـوسْ مِنْ شَـمّخِ النِّيبْ　　　يحِطْ مِنْ فَـوقْ الصِّـيــاني فِـقَــارَهْ

وقال نغيمش بن صنيتان الشمري :

هاتْ الصَّحَنْ يافْهَيـدْ قَبلِ التَّناشِيدْ　　　وقَــولَنْ هلاَ يا فْـهَــيــدْ حَقٍّ عَلَيْنا

صِـيــانِي بهــا اللّقَــيْـمِي تِقلْ عِـيـدْ　　　وخــرْفـانْ فَــوقِـهْ كــان حنّا قِـوَينْا

صِينيَّة : صَحن مصنوع من النحاس، يستعمل لتقديم الطعام للضيف، منها كبير ومنها صغير، وكذلك كانوا يقولون لصحن الفناجيل صينية، هذا الذي أصبح يسمّى : طوفرية.



صينيّة طعام

ونرى أن هؤلاء الشعراء يطلقون الاسم (صينيّة) على الصحن الذي يقدّم به الطعام للضيوف، وفي شعر نغيمش بن صنيتان نرى أنه في بيته الأول سمّاه صحناً، وحينما أكده في بيته الثاني سمّاه صينيّة، وهو ذو أصل عربي.

جاء في اللسان : الصّين : بلد معروف، والصّواني: الأواني منسوبة إليه.

قلت : كل نصوص الشعر المتقدّمة خاصة بصينية الطعام، أما صينيّة الفناجيل فإنّ الحديث عنها سيأتي.

* * *

بــاب الضّــاد

ضَبَّة، جمعُه ضباَب

قال محمد الصّقري العنزي :

خَطْوِ الوَلَدْ ناشٍ علَى مَــوْتِةِ النَّارْ صِفْـرٍ علَى عُـودٍ تِضبِّـهْ كِـتْـيـفَـهْ

ضَبَّة : صفيحة رقيقة، تصنع من الحديد ومن الصفر ومن النحاس، وتستعمل في آنية الخشب كالصَّفحة والقدح والميقعة، وفي المكاييل الخشبية، كالصّاع والمدّ حينما يصيبها شرخ في حافتها أو ثلم فإنها تثنى عليه وتثبت بمسمار ينفذ الإناء ويجمع بين طرفيها فيثبتها.

والضبّة أيضًا ضبّة الباب، وهي جمجمته وقد تقدّم في صورته، وتسمّى أيضًا كتيفة، وأصلها عربي فصيح.

قال في اللسان : الضبّة حديدة عريضة يضبّب بها الباب والخشب، والجمع ضباب.

قال أبو منصور : يقال لها الضبّة والكتيفة، لأنها عريضة كهيئة خلق الضّب.

والكتيفة لأنها عريضة على هيئة الكتف.

بــاب الطّـــاء

طاسَة ، جمعهُ طِيَس وطِياس

قال ابن عمّار :

قِلْت إيه مَـيْـر أشْـواركُمْ وِالنِّصـايحْ   مِـثْلِ المِطَر فَـوقْ الطّيـاسْ المكَفَّـاتْ

وقال عبد الله اللوح :

أحْــدٍ وِرِثْهِ مِنْ إمّـــهْ تِسْــعِــيْن ألفْ رِيِّـــهْ

واحْـدٍ وَرْثِهْ مِن إمِّـهْ طاســةٍ مــا هِيبْ مَـرْبُوبَهْ

وفي المثل الشعبي : طاسة يا منقاش.

طاسة : إناء ذو أحجام مختلفة، بعضه مستورد، ومنه ماهو مصنوع محليًا من النحاس المطلي بالقصدير، ومنه ما هو مصنوع من المعدن، ويستعمل في شرب الماء وغيره، وهو ذو أصل فصيح.

في اللسان : والطّاس : الذي يشرب به، قال أبو حنيفة : هو القاقوزة.



طاســة

طَسْل ، جمعُه طِسُوْل

قال عبدالله بن عويويد :

إقْلِطْ الفِنْجــال ذريفٍ مَـســوِّيـهْ   مِنْ عِــقِبْ طَسْلٍ دارْفٍ بِهْ إيْدامِــهْ

وقال حميدان الشويعر :

ليـتِكْ حـاضِـرْ عِـذْرِهْ وتحليْـفِـهْ   يَومْ جـابْ العَـصِـيـدَةْ فِي الطّسَـيلْ

وقال محمد بن فهاد القحطاني (ابن حصيص) :

يا الله علَى بريقٍ علَى النّارْ مـركِـيـهْ   أشْـرَبْ مِنهْ خَـمْسٍ وتِسْعِينْ فِنْجـالْ

والى قِـضى طَسْلِ اللّقمْ قِـمتْ أدَنِّيـهْ   طَسْلٍ يصـــدِّرْ له ثلاثينْ رَجّـــالْ

طَسِل : الصَّحن الذي يقدّم به الطعام صغيرًا كان أو كبيرًا، من نحاس كان أو غضار.



طسل نحاس

ويبدو لي أنه اسم محرف من كلمة (طست)، وهي لغة ما زالت مستعملة عند البادية، وبعضهم يقلب سينه شيئًا فيقول : طشت.

والطست : لغة فصيحة.

قال في اللسان : الطّست : من آنية الصفر، أنثى، وقد تذكّر.

ومن جيّد ما قيل في الطّسل :

قال قضيب بن عايد الشمري :

واللّي يـريـد الـطِّيبْ طَسْلَهْ يِطِسّـــهْ　　　مِنْ حِلْـوةٍ زَيـنٍ نماهـا مِـــشْـــيـلَهْ



طسل غضار

* * *

بـاب العـين

عَصْب ، جمعُه عصُوب ، عِصْبان

قال عبدالله بن سبيّل :

كِنِّ القـدَمْ بِالسّـاقْ عَـصْبٍ لخطّارْ　　　عِقْبِ النِّجاحْ وقِدمْ فَـرْسِ اليـمـانِي

صَـفَّـةْ اسْـتـادٍ صَـفَّةٍ لِهْ بهـا كـارْ　　　مـا فِـيـهْ قـصـبْ ولا خَلَطْ مِـعِـهْ ثاني

وقال عبيد بن هويدي :

والسَّـــاقْ كِنَّهْ يَوم يَرفَـعْ للأسْـــلابْ　　　عَـصْبٍ غَـشـاهْ الفُـوْح وأقْـفَتْ نِيـاتِهْ

قال عدوان بن راشد الهربيد الشمري :

بصِـيـنِيَّـةٍ يِذْلَقْ عَليْـهـا مَـراديفْ　　　وحَبٍّ اللَّقَـيْـمِي عِـصْـبـانْ حـايِلْ

عَـصْب : يقـصـد به شـحـم بطن الـذبيـحـة (ثربهـا)، ضـانـاً كـانت أو مـاعـزاً، فإنهم كانوا يجمعونه ويلفون بعضه ببعض ثم يلفون حوله المصير - (الأمعاء

الدقيقة) فيغدو مستطيلاً ويطبخ على هذه الهيئة ويقدم للضيوف على هيئته.

وهو ذو أصل عربي فصيح.

قال في اللسان : العصب : الطيّ الشديد، وعَصَب الشيء يعصبه عصبًا: طواه ولواه، وقيل شدّه.

... ويقال لأمعاء الشاة إذا طويت وجمعت ثم جعلت في حويّة من حوايا بطنها: عصب، واحد عصيب، والعصيب من أمعاء الشاة ما لوي منها، والجمع أعصبة وعصب.

قلت : وتبيّن ممّا تقدّم أن العصب اسم أخذ من عمل لفّه وتسويته وشدّه بالأمعاء إذا لفّت حوله، في استعماله الفصيح وكذلك العاميّ.

* * *

عَصِيْدَة ، والكِثير عَصِيْد

قال أحد الشعراء وكان عاملاً عند فلاح :

يا رَبْ سَهِّلْ كَرشةٍ مَمليّة — حتَى منيْره تُوقِفْ المِعْصَادْ

إتدْلّى تلِتْ وتَبْهَضْ الصِّفْرِيَّةْ — يطيحْ مِنْ كِثْرْ العَصِيدْ بْدَادْ

وقال خضير بن عيادة الصّعيليك الشّمري :

أحْدٍ مُواكِيلِهْ علَى فطّح الحِيلْ — وأحْدٍ عَصيد يلطع الكبد حرّه(١)

وقال هويشل بن عبدالله :

رب توّى كواديد غناويّه — من عصيد الحبش يملون خولاني

عصيدة : طعام يصنع من دقيق الذرة، ومن دقيق الدخن، وقد يصنع من دقيق البر.

(١) ويروى هذا البيت لرشيد الكثيري، ورواه بعضهم (رغيدة) بدلاً من عصيدة.

إعداده : يوضع الماء في القدر على النار حتى يفور ويضاف له قطعة حزرة صغيرة ثم يلتّ الدقيق في القدر - أي يوضع فيه قليلاً قليلاً - ويحرّك بالمعصاد بحركة دائرية مستمرة حتى ينتهي.

وهو عربيّ ذو أصل فصيح.

قال في اللسان : العصد : اللّي ، عصد الشيء يعصده عصداً، فهو معصود وعصيد لواه، والعصيدة منه، والمعصد ما تعصد به.

قال الجوهري : والعصيدة التي تعصدها بالمسواط فتمرّها به، فتنقلب ولا يبقى في الإناء منها شيء إلا انقلب.

وفي حديث خولة : فقرّبت له عصيدة، هي دقيق يلت بالسمن ويطبخ.

وقال الليث : العاصد الذي يعصد العصيدة ويقلّبها بالمعصد. اهـ.

قلت : ولمعرفة فائدة الحزرة في العصيد انظر صورة كرشة.

ومن جيّد ما قيل في العصيدة :

قال محمد بن مشعي الدوسري :

تغدّيت أنا ويّاه — غداه اللّي منهم جاه

شحم فاطر وعصيده — من الدرة الجديده

والعصيدة ما اشتهيها — والشيخ قام يدلقم فيها

وقال حميدان الشويعر :

ليتك حاضر عذره وتحليفه — يوم جاب العصيدة في الطسيل

* * *

بــاب الغــين

غَضَارَة ، جمعهُ غَضَار

قال سلمان الجمل من شعراء القرن الثالث عشر الهجري، من أهل عنيزة:

أولاد عَلـي جَــوهْ مِــثلْ النّمـــارهْ   يا مَــا بْهُـمْ مِنْ دَايِخْ الرَّاسْ مَـمْـرُورْ

خَلَّوه مِــثْلِ اللّي تِكَسّــرْ غَـضَــارِهْ   هِيْ بَضْعَتِهْ وأضْحَى يُوقِّفْ علَى الدُّورْ

وقال حسن بن هويشل :

وشَــامِـيّــةٍ هِيْ والقِـدَحْ والغَـضَـارَهْ   وشَـيِيٍّ مـا عَـرْفِـهْ غـادٍ أرْنَاقْ وشْكَالْ

وقال عبدالله بن حصيص :

رِيْق سـارَهْ مِـثـلْ شَكْرٍ فِي غَـضَـارَهْ   أوْ حَلِيْب بكارْ عِــرْبٍ مِـــسْـــمَنَاتِ

غَضَـارَة : إناء مـعـروف، يصنع من الصـفـيح المطلي بـالصّين النقي الناعم، تستعمل لشرب الماء واللبن وغير ذلك.



غضار مظلّع قديم

ومنها نوع يسمّى : مفهّقة (بادية) يستعمل لتقديم الطعام، وللغضارة أحجام مختلفة، منها كبير ومنها صغير ومنها بين ذلك، والكثير منها ملوّن بألوان جميلة ومزيّن بأشكال مختلفة من الألوان والزخارف، والغضار القديم أغلبه مظلّع بظلوع طولية.

وكل الغضار بأنواعه - البادية والمشرية - صناعة مستوردة، وبعضه له أغطية جميلة، وما زال بعضه مستعملاً.

والغضارة من أصل عربيّ فصيح.

قال في اللسان : الغضارة الطين الحر، وقيل : الطّين اللازب الأخضر.

والغضارة الصّحفة المتخذة منه... الغضارة الطين الحرّ، ومنه يتخذ الخزف الذي يسمّى الغضار. اهـ.



غضارة مفهقة للطعام

بـــاب الفـــاء

فِتيْت ، واحده قُرص فتيت

قال عبد الله بن علي بن دويرج :

وذِرْعَـانْ كـــالجـــمّــارْ والكَفْ مِنْدارْ قِـرصْ الفِـتـيتْ إلـى انْتَـهى بِالْورَام

فِتيْت : أقراص تصنع من دقيق القمح مضافًا إليه بعض البهارات، وتلوّن بلون أحمر أو أصفر خفيف، وهو لذيذ الطعم شهي، ويصنع صناعة وطنية، تعمله النساء في البيوت بواسطة التنور - وأقراصه مدورة - كما وصفها الشاعر، ولا تجمل بشيء من الزخارف، ولقرصه شفة لطيفة تحفّ به مرتفعة قليلاً.

ومنه نوع آخر يسمّى : كُليجا، وبعضهم يقول له: كليج، وهو يختلف عن سابقه بأن قرصه وإن كان مدورًا فإنه أصغر حجمًا وأثخن سمكًا وسطحه مزيّن بزخارف جميلة بارزة فيه، تعمل بواسطة لوح خشبي صنع لهذا الغرض وحفرت فيه هذه الزخارف، يضغط عليه قرص الكليجا قبل وضعه في التنور فتبرز فيه هذه الزخارف، وهو كذلك ليس له شفة بارزة وهو أشد حلاوة من الفتيت.

أما ما يصنع في هذا العهد منه في منطقة القصيم من الكليجا فإنه عمل آلي يختلف عن العمل اليدوي القديم من حيث لونه الداكن وكذا من حيث طعمه، وإن كان يماثله شكلاً.

ويبدو لي أن اسمه مأخوذ من صفته، وهي هشاشته وسرعة تفتّته.

* * *

فَقْعة، جمعُه فَقْع، فْقاعَة

كان عبداللّه بن دويرج يعمل عند عمه عبد اللّه، وكان يكثر له الفقع في طعامه، فقال :

ذِبَحْنِي فَــقـعْ عَـــبــدَ الله لعلّهْ دايمٍ يَجْنِيـــهْ

جَـعَلْ لِي فَـوقِـهْ السَّـمْنِ الذِّراحِيْ ثمّ نادَانِيْ

ألا يَا شَوفْ عَيْنِي يَوم جَابْ لِيْ الصَّحَنْ ماليـهْ

عَلَيْـه الشّاهِدْ الله يَوم نادَى الصِّيكْ وِخْـوانِيْ

فَقْع ، واحده فقعة ، وبعضهم يقولون : فقاعة، وهو الكمأة التي تنبت في الربيع، وهو عربيّ فصيح.

قال عمران بن حطان :

فـاكـفف كـمـا كفّ عنّي إنّني رجل   أمّـا صـمـيم وأمّـا فـقـعـة القـاع

قال أبو العباس المبرد في شرحه ، قوله : وأمّا فقعة القاع، يقال لمن لا أصل له: هو فقعة بقاع، وذلك لأن الفقعة لا عروق لها ولا أغصان، والفقعة الكمأة البيضاء، ويقال: حمام فقيع لبياضه، ومن ذا قول الشاعر :

قـــوم إذا نُسِـــبـــوا يكون أبوهُمُ   عند المناسب فـقـعـة في قـرقـر[1]

قلت : الفقع ثلاثة أنواع : زبيدي وخلاسي وجبيّة ، والزبيدي أشدّها بياضًا وأنقاها.

وقد استوفيت الحديث عنه وصفًا وتوثيقًا في صورة (زبيدي) فانظره.

* * *

(١) الكامل في الأدب واللغة، ١٢٨/٢ .

باب القاف

قَدَح ، جمعُه قِدْحَان

قال حسن بن هويشل :

ابنْ حَسَنْ قد حشا عِقْبِي تْجارَهْ ... بَنَى الوْجارْ وحَطّ أبَارِيقْ ودِلالْ

وشامِيّةٍ هِيْ والقدحْ والغَضَارَهْ ... وشَيّيٍ ما عَرْفِهْ غادٍ أرْناقْ وشْكَالْ

وقال إبراهيم بن جعيثن :

يَوم انْطَلَقْ خَيْطِ السِّقا والقدَحْ فَاضْ ... ما خَذْت فِى السَابِقْ عَلَيْهُم محارِيضْ

قَدَح : إناء مصنوع من الخشب بطريقة الحفر، وأحجامه مختلفة، يستعمل للّبن والماء وغيرهما، وله شكلان، ما كان منه من خشب الأثل فإنه يكون واسعًا وشكله مدوّر وأعلاه أوسع من أسفله.

أمّا ما يصنع في الحجاز من الطّلح والغرب فإن شكله كرويّ مدوّر وبطنه مقعّر وفوهته مكفوفة إلى بطنه.

ومن أقداح الأثل أنواع جميلة ترشم بحبات صغيرة من الفضة، ومن الرصاص.

ومن أقداح الأثل أحجام كبيرة، يروي أحدُها عددًا من الرجال، ومن الأقداح أحجام متعدّدة بين كبير وصغير ومتوسط الحجم، وبعضها له يد يمسك بها، وهي عبارة عن بروز في جنبه من نفس خشبته.

والقدح اسم عربيّ فصيح، وبعض البدو يسمّون كلّ إناء يشرب به الماء واللبن قدحًا.

وفي اللسان، القدح من الآنية، بالتحريك: واحد الأقداح التي للشرب، معروف.

قال أبو عبيدة : يَروي الرَّجلين وليس لذلك وقت.

وقيل : هو اسم يجمع صغارها وكبارها، والجمع أقداح، ومتّخذها قدّاح، وصناعته القداحة. اهـ.



قـدح

قِدِر، جمعُه قدُور

قال عبدالله بن دويرج :

ذَا لِيْ ثَلاثْ إجْـبَـهْ وِالقِـدرْ مـا تَـرْكَبْ علَى النّارْ
أرَوِيتْ لا دْرِكْ رِبيع طحِين أخــبْــزِهّ واتَعَـشّــاهْ

وقال حميدان الشّويعر :

يذِنْ العَـصِـرْ والعَـيْش فَـوقْ الرَّحـا ... والقِــدرْ مُــوصخٍ واللَّبنْ مِــخْــورِ

وقال صاهود بن طوالة الشمري :

يَا مَـا حَكَوْا فِي فِيّتكْ فَصْلَ الأشْوارْ ... وخَـيْلٍ تَربَّطْ في جـدِيْدِ الحـْبــالِ

بأطْرافْ جـالِكْ مطبخ القِـدرْ وِكْـتَـارْ　　　　وِصْـحُـونٍ تقَلَّطْ بـهْ سـمـانٍ جْـلال

قِدرِ : هو الإناء الذي يطبخ به الطعام من أي معدن كان، غير أن القدور القديمة المستعملة في الطبخ عامتها من النحاس الأحمر وتطلى بين مدة وأخرى بالقصدير، وعملية طلائها بالقصدير تسمّى ربًّا.



قدر كبير (حجري) نحاس

وقد كانت هي المستعملة سنين طويلة، ومنها أحجام مختلفة - بين كبير وصغير- وهي صناعة وطنية، والكبير منها الذي يتسع لذبيحة أو ذبيحتين أو أكثر يسمّى حِجرِيًّا، وكلها يشملها اسم قدر.

وللقدر عروتان مثبتتان في جنبيه يحمل بهما، وقد يكون أكثر من عروتين -إذا كان كبيراً- يقال لهما عرى القدر، الواحدة عروة، ويقال لهما أيضًا حلق القدر، قال أحدهم :

وَلا يا قِـدْرٍ مـقَـطَّـعْـةٍ حـلاقِـهْ　　　　مـا لِهْ حَلْقِـةٍ ويشـالْ فِـيـهـا

والقدر من أصل عربيّ فصيح.

جاء في القرآن الكريم: ﴿ وَقُدُورٍ رَّاسِيَاتٍ ﴾ [١].

وفي اللسان : والقدر معروفة أنثى وتصغيرها قدير، بلا هاء على غير قياس.

قال الأزهري : القدر مؤنثة عند جميع العرب، بلا هاء، فإذا صغّرت قلت لها قديرة، وقدير، بالهاء وغير الهاء. اهـ.

قلت : وقد اتخذت القدور وغيرها من آنية الطعام من الحجارة التي تصنع بطريقة النحت والتهذيب، وكذلك من مادة الفخار وكذلك من مادة الشّيد، وآنية الشيد تشبه آنية الفخار غير أنها أثقل منها وأقوى وأكثر تحمّلاً.



قدر حجر

وقد عملت هذه الآنية بأحجام مختلفة كبيرة وصغيرة ومتوسطة، واستعملت في الطبخ وفي تقديم الطعام في مناطق مختلفة من أنحاء

الجزيرة العربية.

وقال أحد الشعراء يمدح أهل قرية في نجد كانت تعمل فيها آنية الفخار ويستعملونها في أغراضهم للطعام :

أهل القصور اللّي مواعينهم طين	علّ الحيا يذكر على دارهم طاح
صبّابة للسّمن فوق المواعين	ولطّامة للجمع الأحمر ونطّاح



قدر فخّـــار



قدر شيـــد

(١) سورة سبأ، الآية : ١٣ .

قِرْبَـة ، جَمعُه قِـــرَب

قال إبراهيم بن هويدي الملقّب وسما :

لَوْ كـــان عَـــجْلِينٍ فـــرِدُّوا وصـــاتِي ... يا أهْلِ الرّكَـابْ اللّي قْـربَهُمْ مَـروّاتْ

وقال عيّاد الخشقي من أهل عنيزة :

مــعَـــفَـّــاةٍ إلا مِنْ شـــدَادٍ ومِـــزْهَبْ ... وِعْنِزِيـّةٍ مَـــركُـــونْةٍ مِنْ جلُودْها

عنزيّة : قربة جلد عنز.

وقال عبدالمحسن الصّالح :

مـــا فَـــوقـــهِنْ إلا المَعـــالِيقْ وِقْـــرَبْ ... والـبِــنْ والـبِـنْـدَقْ وَرَبْـعٍ قْـــــــــرُومِ

وقال عبدالله أبو ماجد :

عِنْدِهْ مِـــــحْـــــجـــــانٍ للقِـــرْبَةْ ... ووِزانْ المِـحْـــــــجـــــــــــانْ وتِـدِ

قِرْبَة : هي أداة حمل الماء في السّفر وتبريده في الحضر، تصنع من جلود الضأن، ومن جلود المعز، تدبغ ثم تخرز، وقربة جلد المعز أمتن وأقوى، وأكثر تحمّلاً في السّفر، وجلد الضأن أخف وأفضل لتبريد الماء، والقربة من أصل عربيّ فصيح.

قال امرؤ القيس :

وقـربـة أقـوام جـعلت عـصـامـهـا ... على كـــاهل مني ذلول مـــرحّل

وفي اللسان : والقربة من الأساقي.

قال ابن سيده : القربة الوطب من اللّبن، وقد تكون للماء، والجمع في أدنى العدد قِرْبات وقِربات وقِرَبات، والكثير قرب.

وقد ورد للقربة في الأدب الشعبي ثلاثة أسماء وكلّها أسماء عربية فصيحة:

قربة : ويطلق هذا الاسم على القربة في كل أحوالها، جديدة كانت أو خلقة أو كبيرة أو صغيرة.

شنّة : وهي القربة التي أثّر فيها طول الاستعمال وتغيّر لونها، وتقلّص حجمها.

بدرة : وهي القربة الصغيرة، وقد تحدّثت عن كل نوع من هذه الأنواع الثلاثة في صورته فيما تقدّم، وغالبًا يستعمل في السفر على نجائب الإبل التي تسير بسرعة خفاف القرب، كالبدرة وما في حجمها.

وعادة يكسون قربة السفر بكساء يغطيها كلها ويسمونه جلالاً، وغالبًا يتخذونه من كساء خفيف كالخياش، وذلك لحمايتها من الاحتكاك أثناء السّير بجنب البعير، وكذلك فإنه يحميها من الاحتكاك بأغصان الشجر التي تمر بها الإبل في أثناء سيرها فتؤثر فيها، وقد أشار إلى ذلك أحد الشعراء بقوله في شعر، قال:

دَمْع عيني كِما شِنٍّ كِثيرِ الهْشُومْ ... عَرِّضَتْه الزِّواملْ حَدّ شَوكْ العظاهْ

وفي جلال القربة يقول الشاعر خلف أبو زويّد الشمّري :

يا جَلّلَوا دِهْمِ القْرَبْ بالأجِلَّهْ ... والماء بعِيدْ حالْ دُونهْ حمَادِ

يا وِرّدَنْ مَعْ سِهْلِةٍ ما تِدِلَّهْ ... عَلْيَهْ رِدِيّ الخالْ مالِهْ جَلادِي

ومن الأسماء التي تسمّى بها القرب الكبيرة التي تستعمل في السفر (جنّابيّة) والجمع جنّابيّات، وسمّيت بذلك لأن هذه القربة تمتد طولاً على جنب البعير فتملأ مساحة كبيرة من جنبيه تمتد من الأمام إلى الوراء، حين تعلّق القربة على الراحلة (الناقة) يجعل فمها مما يلي مؤخرة الراحلة، وبذلك يسهل صبّ الماء منها للشرب وهي على الراحلة.

أمّا تبريد الماء في القربة في الحضر في البيوت وفي المساجد هو أن يعلّق لها محجان في السقف في مكان لا يتعرّض للشمس، ويكون معرّضًا للهواء وتملأ بالماء وتعلّق فيه، وكلّما كانت القربة قديمة أو شنّة كان ماؤها أبرد وأعذب.

ولا يبـرد مـاء القـربة ويلذ إلا بعـد ركنهـا . والـركن هو أن تـدبغ ثم تـدهن وتخـرز ثم تستعمل في الماء مدّة قصيرة، ثم تعاد للدّباغ مـرة ثانيـة أقصـر من الأولى، فالمرة الثانية هي العَدِن، كما تقدّم في شعر عيّاد الخشقي.

من جيّد ما قيل في القربة:

قال ناصر المسيميري :

الـزَّهـابْ يْـســـارْ والـقِــــربَـةْ يمِـيْـنِ والرِّسَـنْ فِي رأسَــهـا مِــقْـطٍ مِــريْرَةٍ

وقال عبدالله اللوح :

أنْت يَـوم إنّكْ لِبَـستْ الخِلْب نَـاوٍ نيَّــهْ مِن كَلِ الخِبْزَةْ نِصَى الـقِرْبَةْ وهُو عَطْشانِ



قـربـــة

١- قِرْص ، جمعُه قِرْصان

قال محمد بن زيد من أهل القويعية :

تِحِطْ قِــرْصــانٍ وكِنِّهْ رغِــيْــدَهْ   وفِيـهْ الحـزَزْ مِنْ عَضّهـا مـا قِـواها

وقال فهد بن عبدالرحمن بن مقرن من أهل شقراء :

تِذْبَحْ لِهْ العَـفْـرَا الفِـتـاةِ الرِّدُومِ   وِصْحُونْ قِرْصانٍ مِنْ الصَّفُوْ مِسقاةْ

وقال إبراهيم بن جعيثن :

وَراهْ مــا يَسْــتِــرْ عِــرْضِــهْ   بِقْــرَيْص وإلاّ بِتْــمَــيــرَهْ

قُرْص : يقصد به الشاعر القرصان المعروفة في هذا العهد، التي تصنع من دقيق القمح، على الصّاج المحمي، وغالبًا يكون القرص رقيق الصنع واسع الدائرة، وعند تناوله يُليَّن بشيء من المرق الساخن أو الحليب المغلي، وهو غذاء جيّد وما زال يعمل في بعض البيوت وفي المطابخ العامة، وهو من أصل عربيّ فصيح.

قال في اللسان : والقرص من الخبز وما أشبهه، ويقال للمرأة: قرّصي العجين، أي سوّيه قرصة، وقرّص العجين : قطّعه ليبسطه قرصة قرصة، والجمع أقراص، وقرصة، وقراص، وقرصت المرأة العجين تقرصه قرصًا، وقرصته تقريصًا . اهـ.

قلت : وقرص الصّاج هو الذي ذكره كنعان الطيار في شعره، قال، فأجاد في وصفه :

مَـاكُولِهْ الحِنطَةْ علَى حَـامِيْ الصّـاجْ   وَمَـشْـرُوبِهـمْ دِرّ البْكارِ الهَـجـاهِيجْ

وقرص الصّاج يعمل من دقيق الحنطة، وهو أفضله.

* * *

٢- قِرْص ، جمعُه قِرْصان

قال إبراهيم بن جعيثن :

يامَلْ حَـــالِيْ مَلٍّ قِـــرْصِ البِـــرِيْزَةْ يَصْـــلاهْ بِالمَلَّةْ علَى الجَـــمــــرْ دَزِّهْ

وقال آخر :

وِالقِـرْص يعْـبـا فَـوقـهْ السَّمِنْ سـاح ورَبْعِـي مِـشَـاكِـيل وكـسَّـابَةْ أمْـداحْ

وقال شليويح العطاوي العتيبي :

يَا مَـا كَليْنا قِـرْصنا بَيْن سَـيْـرَيْنْ ونـوج نِشْـيلهْ فِي المَراكِي عَـجِـينَةْ

قُرْص : في هذه النصوص يعنى الشعراء القرص الذي يعمل بواسطة الملّة – ويسمّى قرص جمر وقرص بَر– لأنه أهم طعام المسافرين بسبب سهولة عمله وسرعة نضجه، وسمّاه ابن جعيثن قرص البريزة وهي ما يسحب من الملّة من تحت النار لدفنه فيه.

أما طريقة عمله فإنه يعجن من دقيق البر بقدر الحاجة وبعد عجنه جيّدًا تسحب له الملّة في أرض دمثة، ثم تعمل العجينة على هيئة الخبز المدوّر، ويكون حجمه حسب عدد الأنفار الذين أُعدّ لهم، ثم يذرُّ عليه قليل من الدقيق ليقيه من التصاق الرّماد أو الأتربة فيه، ثم يسوّى له وسط الملّة، فيوضع فيها ثم يدفن كله فيها، وبعد مدة قليلة يبدأ ينتفخ ويرفع الملّة، وعندئذ يخرج من الملّة ثم يسوّى وسطها ثم يعاد فيها مقلوبًا، يكون ظهره الأعلى ممّا يلي الأرض ثم يدفن دفنًا جيّدًا حتى ينضج، ويعرف نضجه بالدق عليه، إذا كان له صوت، ثم يخرج من الملّة، ثم يخبط به مرتين أو ثلاثًا على الأرض – على فراش – ليتساقط منه ما علق به من رماد أو غيره، ثم يغسل بالماء حتى ينظف، ثم يفتّت في إناء أو في مركى أدم، ثم يوضع عليه السّمن معه بصل مقطّع، وقد يكون معه قليل من الماء ليجعله ليّناً، ثم يثرد ثردًا جيّدًا حتى يكون قطعة واحدة، ومن ثم يكون جاهزًا للأكل.

قِشْدَة ، جمعُه قِشْــد

قال هويشل بن عبدالله :

لَوْ كَـانْ يَاتُونِّي بِالقِــشْـد كـفَّـيْت   مِنْ عِـقْـبِـهـا مـا هَنانِيْ مَكْلِي الزَّادْ

قِشْـدَة : يقـصـد به قشـدة الدهن، وهـو دقيق قمح تحـمى مـراضـيف من الحجارة وتوضع فيه وتحرّك، وعند تذويب الزبد يضاف إليه هذا الدقيق ثم يحمى على النار فيكون هذا الدقيق مصفّياً له، وكذلك يعطى له نكهة طيّبة فيما صفّي به من السمن، وقد استوفيت الحديث عن المرضــاف في صورته وصفًا وتوثيقًا.

أما مـا يخصّ القشـدة، وتسمّى أيضًـا عفيسـاً، وخـلاصـة فإنه بعـد غلي السّمن وتصفيته بها وتفريغه في إناء أو ظرف تبقى قشدة الدقيق في الإناء الذي صفي به السّمن فيضيفون إليها كمية من التمر ثم يسخّنونه على النار ويعبطونه بها عبطًا جيدًا يختلط بعضه ببعض وهو على النار وعندئذ يكون جاهزًا للأكل.

أما تسميته قشدة فإنها تسمية عربية فصيحة.

في اللسـان : القشـدة بالكسـر الزبدة الرقـيـقـة، وقيل : هـي ثقل السّـمن، وقيل: هو الثقل الذي يبقى أسفل الزبدة الذي طبخ مع السّويق ليتخذ سمنًا، وأقشد السّمن جمعه، وتسمّى القشدة الخلاصة. ا. هـ.

وكذلك تسمّى القشدة الخلاصة، وهو عربي فصيح كما تقدّم.

أما اسمها عفيس فإنه كـذلك ذو أصــل عـربيّ فصيح مأخوذ من عفسـها بعضها ببعض.

* * *

قَلَّة ، جمعُه قـــلال

قال محمد بن عبدالله بن منصور من أهل الشعراء :

سَـــبِّحْ وهَلِّلْ واذكِـــرْ الـرَّحْـــمـن ذِيْ حَـزِّةٍ مــا يِنْشِـعِـرْ فِـيــهــا
خَلِّكْ مِنْ المَســـجِــدْ إلى الدكَّـــانْ بِعْ فِي قـــلالِكْ لا تَـخلِّيْـــهـــا

وقال محمد بن ناصر بن غانم من أهل القصب :

شِلْنَا عَلَيْـهـا الزِّهابْ وخَـمْس قَـلاتْ وركَبتْ مَـعْـهِنْ وَرِبِّيْ اللّيْ مَـقـوِّيْهـا
آخِـذْ علَى فـاطْرِي نَوْمٍ وسَـجّـاتْ بِالكَوْر مـا أحْلا مَعَ الرِّيْدَا تَـخَطِّيْـهـا

قَلَّة : يقصد به قلّة التمر التي تعرف في الأحساء ويؤتى بها منه، وتزن ستين كيلاً.

تعدّ أوعية القلال من خوص النخل، فإن جاء صرامه ملئت بالتمر ورُصّ بعضُه على بعض، وهي ذات شكل مربع تقريبًا، والقلّة من أصل عربي فصيح.

قال في اللسان : القلّة الحبّ العظيم، وقيل الجرّة العظيمة، ... والجمع قُلل وقِلال. وقيل: هو إناء للعرب كالجرّة الكبيرة.

قال جميل بن معمر :

فـظـلـلـنـا بـنـعــــمـــــة واتّـكـأنـا وشــــربـنـا الحـــــلال مـن قـلـلـه

وقِلال هجر شبيهة بالحباب... وفي الحديث: إذا بلغ الماء قلّتين لم يحمل نجسا، وفي رواية لم يحمل خبثًا.

قال أبو عبيد: في قوله قلّتين يعني هذه الحباب العظام، واحدتها قلّة، وهي معروفة بالحجاز... وهجر قرية قريبة من المدينة، وليست هجر البحرين، وكانت تعمل بها القلال.

* * *

باب الكاف

كتيْفَة، جمعُه كتايِف

قال مقحم الصقّري العنزي :

خَطْو الوَلَدْ يَنْشِي على مَــوْتِه النّارْ　　　صــفْــرٍ علَى عُــودٍ تِضبِّــهْ كِـتِـيْـفَـةْ

كَتِيْفَة : هي الضبّة التي تصنع من حديد أو نحاس أو صفر، وتشد على كسور الآنية الخشبية، وهو عربي فصيح.

قال في اللسان : قال الجوهري : الكتيفة ضبّة الباب، وهي حديدة عريضة.

وقال ابن سيده : والكتيف والكتيفة حديدة عريضة طويلة، وربّما كانت كأنها صفيحة، وجمعها كتيف وكتف، وكتف الإناء يكتفه كتفًا، وكتّفه لأمه بالكتيف.

قال جرير :

وينكر كــفــيــه الحــســام وحــدّه　　　ويعــرف كــفــيــه الإناء المكتّف

(وتقدّم في صورة ضبّة مزيد من الإيضاح).

كرْشَة، جمعُه كرُوش

قال أحد الشعراء وكان عاملاً عند فلاح :

يَا ربّ سَــهِّلْ كَــرْشِــةٍ مَــمْلِيَّــةْ　　　حــتّى منيْــرَهْ تُوقِفْ المِعْــصــادْ

إدَّلّي تِلِتْ وَتْبــهَضْ الصّــفْــرِيَّةْ　　　يطِيحْ مِنْ كِــثْــرِ العَــصــيــدْ بدَادْ

والى قــضَــبتْ الْمِيْــقَــعَــهْ بِيــدَيَه　　　حَطّيتْ كِبْــرِ مــفَــصّــصــةْ مــجْــلادْ

كرْشَة : يقصد بها في هذا الحديث كرشة الحزر، والحزر يتخذ من شحوم الإبل والغنم ويودع في كرشة الضأن إلى أن يتحزّر، ويستعمل لثلاثة

أنواع من الطعام، هي : الجريش والعصيد والمثلوث.

أما طريقة صنعه فإنها تبدأ بتقطيع الشحم قطعًا صغيرة ثم يوضع في قدر ثم يوضع في شمس حارة، ويحرّك بين حين وآخر بعصا قوية ويبقى في الشمس إلى أن يذوب قليلاً ويختلط بعضه ببعض ثم يحشى في الكرشة ويضغط فيها ثم تشك فوهتها بعود يجمعها، ويبقى للعود طرفان بارزان ليمنعا وكاءها من الانزلاق، ثم يشد وكاؤها تحت العود، وتوضع فيه عروة تعلق بها، ثم في مكان بارد ليتجمد، وبعد عدة أيام يصبح أصفر متجمدًا له رائحة ذكية متميزة يعرف بها، ويصبح صالحًا لإضافته إلى الطعام، والقدر الذي يوضع منه في الطعام يسير.

أما فائدته للطعام فإنه يزيده متانة ودسامة.

أما اسمه فإنه ذو أصل عربي فصيح مأخوذ من رائحته ومن مذاقه الحاذق.

جاء في اللسان : والحزر من اللبن فوق الحامض، قال ابن الأعرابي: هو حازر وحامز بمعنى واحد، وقد حزر اللبن أي حمض.

وقال ابن سيده : حزر اللبن يحزره حزرًا وحزورًا، قال: ورضوا بأحلابه وطب قد حزر، وحزر كحز وهو الحزرة. اهـ.

قلت : واسم حزرة الشحم مأخوذ من هذا لأنه تحرّز حتى اشتد ريحه وتغيّر طعمه.

وينبغي أن أشير إلى أنه يضاف إلى الشحم عند وضعه في الكرشة نسبة من ملح الطعام المدقوق، وكذلك الكرشة فإنها تمسح من داخلها وخارجها بشيء من هذا الملح.

ومن جيّد ما قيل في كرشة الحزرة :

قال عبدالمحسن الصالح :

تِجَــوّزْ لِهْ كَــرْشَــةْ مِــحْـــزِرْ   صِـــبْح الكَونْ ولاَ صِـــبـــاحِــهْ
يَعلِّقْـــهــــا بِالعِــــرْزَالَةْ   عَنْ عـــيُــونٍ بِهْ شِـــفـــاحَــهْ

كفَّة ، جمعُه كفاف وكفَف

قال إبراهيم بن جعيثن :

كِنّ عـــبَـــيْـــســـاتِهْ فِي الكِفَّــة   مِـــحْـــلاجٍ عَـــجْل نَدّافِـــهْ

كفّة : يقصد به الإناء الصغير المصنوع من خوص النخل ويربط بجانب مطعم التمر يوضع فيه نوى ما أكل منه، ويسمّى كفّة المطعم.

وسمي بهذا الاسم لأنه في شكله وصنعه يشبه كفّة الميزان التي تصنع من خوص النخل.

والكفّة ذات أصل عربيّ فصيح، وقد استوفيت الحديث عنها وتوثيقها في صورة (كفّة الميزان).

كِعْتَة ، جمعُه كعْت

قال عبدالعزيز بن سبيّل :

ألا يَا بُو وجَيْهٍ يَوْم أحلِّي بِهْ محَيذِيفَهْ   كِنِّهْ كعَيتةٍ بِالبيتْ ما تَظْهَرْ لجِيْرانِ

كِعْتَة : إناء من الخشب، يصنع بطريقة الحفر، على هيئة مدورة، بطنه مقعّر نسبيًا وفوهته مكفوفة إليه، وله أربع عرى صغيرة بارزة من نفسه، كلٌّ واحدة لها ثقب ويوضع فيها حبال، يعلق في المنزل، ويعمل له غطاء من خوص النخل.

يستعمل للدهن في المنزل، ومنه أحجام مختلفة غير أنه لا يكون منه كبير، وهو صناعة وطنية يصنع من خشب الطلح -غالبًا- ويكثر استعماله في

جنوب الحجاز، وقد تصنع من خشب الأثل، وهو قليل.

ولم أر للكعتة ذكرًا فيما اطلعت عليه من المعاجم إلا ما جاء في اللسان قال: والكعتة طبق القارورة.



كعتــة

* * *

كُوْز، جمعُه أكْوَاز وكيزان

قال شالح بن ماضي المقاطي العتيبي :

وَهذي مِـسُـوحٍ تَلْطِمْ الكُوزْ بِمْـلاهْ   وْهذِي نِدَوِّرْ مَعْ ولَدْها صْـغِـيْـرِ

وقال عبد الله بن سبيّل :

مِنْهِنْ شـاتِي واسِـفـا بَـهْ   مَـلايَـةْ كُـوْزِ الحَـلاَّبَـهْ

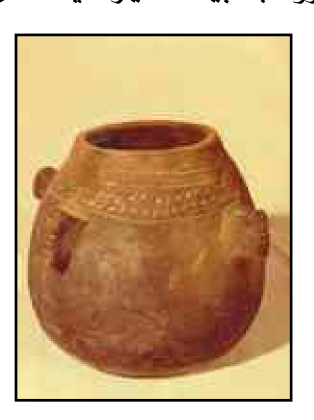
كُوْز : إناء من الخشب مدوّر الشكل، مصنوع بطريقة الحفر، يستعمل

لحلب الإبل ولشرب اللبن، وغيره في نجد، وغالبًا يكون من خشب الطلح.



كوز خشبي

أما في جنوب المملكة فإن الكوز إناء مصنوع من الفخار له فوهة ضيّقة، وبعضه له ثعبة صغيرة وعروة جانبيّة صغيرة، يستعمل لشرب الماء وغيره.



كوز فخاري

أمـا كوز الخـشب فـإن عـروته بروز مـعتـرض في جنبـه من أصل خشـبتـه يمسك به مع حافة فوهته، والكوز عربي فصيح.

جاء في اللسان : والكوز من الأواني معروف، والجمع أكواز وكيزان وكوزة.

وقال أبو حنيفة : الكوز فارسي، وقال ابن سيده: وهذا قول لا يعرج عليه، بل الكوز عربي فصيح.

وقال ابن الأعرابي : كاب يكوب إذا شـرب بالكوب، وهو الكوز بلا عـروة، فإذا كان بعروة فهو كوز.

قلت : والكثيرون في هذا العهد لا يفرّقون بين الكوز المصنوع من الخشب والقدح المصنوع من الخشب كذلك، لأنهما لا فرق بينهما إلا ما يميّز الكوز بعروته البارزة، وقليل يسمّون القدح الصغير كوزاً، وقد أصبحت كلمة (كوز) مفقودة في تخاطب الناس وحديثهم عن هذه الآنية التراثية.

* * *

بـاب الـلام

لَبَن ، جـمعُه ألْـبَان

قال أحمد بن عبدان بن عبدالوهاب الخميس :

مـا شِـفْت يُوكَلْ مِنْ مَـحلِّهْ تِشِـيْلِهْ لَوْ كـانْ مـالِكْ حـاجـةٍ بِالطَّعـامِ
حـتَّى اللِّبَـنْ لازِمْ تحـاوِلْ صِـمِــيْلِهْ وتَحْـرَصْ علَى نَثْـرِهْ بكلٍ اهْتِـمـامِ

وقال هويشل بن عبدالله :

تَكْعَمْ الجُـوعْ مِن صِيْبِكْ لِكْ الحَيَّـهْ قَـبِلْ يـأتِي الـرِّبِيـع وتاتِـي الألْبــانِ

لَبَن : هو اللبن المعروف، الذي يؤخذ من حليب الإبل والبقر والغنم بعد ترويبه وخضّه، وهو عربي فصيح، ورد في القرآن الكريم، قال اللّه تعالى: ﴿ وَإِنَّ لَكُمْ فِي الأَنْعَامِ لَعِبْرَةً نُّسْقِيكُم مِّمَّا فِي بُطُونِهِ مِن بَيْنِ فَرْثٍ وَدَمٍ لَّبَنًا خَالِصًا سَائِغًا لِّلشَّارِبِينَ ﴾[1].

وفي اللسان : اللبن : معروف اسم جنس.

قال الليث : اللبن خلاصة الجسد ومستخلصه من الفرث والدّم، والجمع ألبان.

وفي الحديث : أن خديجة - رضي اللّه عنها- بكت، فقال لها النبي ﷺ: «ما يبكيك؟»، فقالت: درّت لبنة القاسم فذكرته، وفي رواية لبينة القاسم.

وقال أمية بن أبي الصلت الثقفي :

تلك المكارم لا قعبان من لبن ... شيبا بماء فعادا بعد أبوالا

* * *

لقيمي

قال نغيمش بن صنيتان الشمّرى :

هَاتْ الصَّحَنْ يا فَهَيْد قَبْلِ التَّناشِيدْ ... وقُولَنْ هَلا يا فْهَيْد حَقٌ علَينا

صِيانى بها اللِّقَيْمِي تقِل عِيدْ ... وخِرفانْ فَوْقَهْ كانْ حنّا قَوِيْنا

وخِبْزٍ يَعبّا لَهْ مِنْ السَّمِنْ تَقْلِيدْ ... هذِي سلُومْ جْدُودَنا المِقْدمِينا

وقال عدوان بن راشد الهربيد الشمّري :

بصِينِيِّةٍ يذْلَقْ علَيْها مَرادِيفْ ... وحَبِ اللقَيْمِي تَحَتْ عِصْبانْ حايِلْ

---

(١) سورة النحل ، الآية : ٦٦ .

لُقَيْمِي : نوع من حبّ البر، وهو النوع الذي يصنع منه طعام الجريش، وهو زراعة وطنية.

واللّقيمي نوعان :

١- **لقيمي يسمّى طيّارة** ، حبّته حمراء قصيرة صلبة وسنبلته لها شعاع وتتم تصفيته بطريقة الدياسة، وثمرته تنضج مع أنواع الحبوب الأخرى.

٢- **لقيمي عربي** ، حبّته طويلة ولونها أصفر وصلبة، وسنبلته أغلافها قوية الشدّ على حبّها، وتصفى بطريقة الدق بالكوابين، وثمرته تحتاج إلى زيادة سقي بعد بقية الحبوب في حدود أسبوعين.

واللقيمي من الأطعمة المفضّلة في جميع بلدان نجد، وهو طعام الولائم قبل توافر طعام الأرز.

وطعام الجريش الذي يعمل منه، سمّي جريشًا من طريقة إعداده للطبخ فإنه لا يطحن كغيره من الحبوب على رحى الطحين، وإنما يجرش جرشًا على رحى خاصة به تسمّى مجرشة تكسِّر حبّه تكسيرًا.

ومن جيّد ما قيل في اللقيمي :

قال عقاب بن سعدون العواجي العنزي :

مَعْ كَبشْ مصلاحٍ العِتِلْ مَركُوزْ ومفَرِّشٍ حَبٍّ اللقَيْمِي لبَاسِهْ

يِعْبا لِدَسْمِينْ الشِّوارِبْ مع الرّوزْ فَكَّاكِةِ المَظْهُورْ يَوم احْتِواسِهْ

* * *

بـاب الميـم

ماعُوْن ، جمعُه مِواعِيْن

قال أحد الشعراء :

أهْلِ القصُورِ اللي مِواعِينهُمْ طِينْ	عَسَى الحَيا يِذْكَرْ علَى دَارْهُم طاحْ
صَبّابةٍ للسَّمنْ فَوقْ المِوَاعِينْ	لَطّامةٍ للجَمْع الأدْهَمْ ونِطّاحْ

مَاعُوْن : هو ما يكون في البيت من آنية وغيرها، والشاعر في هذه الأبيات يقصدها لأنهم كانوا يستعملون آنية الفخار في منازلهم.

وهو عربي فصيح بهذا المعنى.

وفي اللسان : والماعون : أسقاط البيت كالدّلو والفأس والقدر والقصعة.

وقال ثعلب : الماعون ، ما يستعار من قدُّوم وسفرة وشقرة.



ماعون شيّد (تور)

وفي الحديث : وحسن مواساتهم بالماعون ، قال : هو اسم جامع لمنافع البيت، كالقدر والفأس وغيرهما مما جرت العادة بإعارته.

قال الأعشى :

بأجود منه بماعونه إذا ما سماؤهم لم تغم

وفي القرآن الكريم : ﴿ وَيَمْنَعُونَ الْمَاعُونَ ﴾[1].

* * *

مَثْلُوث ، جمعه مثاليث

قالّ حميدان الشّويعر :

تَعْبَا المثلُوثْ من الجِهْمَة مِنْ لَيْلٍ يَرْعِدْ تَنُّورهْ

مَثْلُوث : نوع من طعام العصيد يتكون من ثلاثة أشياء : دقيق بر، ودقيق ذرة، وجريش لقيمي، تعصد معاً، وهو من الأكلات المفضّلة - لا سيّما - في صبح الشتاء فطوراً كما في شعر الشويعر.

وقد يكون المثلوث من دقيق أنواع أخرى من الطعام غير ما ذكر.

مِحْزِر، حَرْزَة ، جمعه حَزْر

قال عبدالمحسن الصالح :

تِجَوّزْ لهْ كَرشَةْ مِحْزِرْ صِبْحَ الكَوْن ولا صباحِهْ
يعَلِّقْها بالعِرْزالَة عَنْ عيُونٍ بِهْ شِفاحَهْ

الحَزْرَة : هي ما يصنع من الشحم ، من شحم الإبل والغنم بطريقة تقطيعه وتسخينه وإضافة ملح مدقوق إليه، ومن ثم يحرّك في إناء تحريكًا جيّدًا حتى

(١) سورة الماعون، الآية الأخيرة.

يذوب بعضه في بعض، وغالبًا يكون تسخينه بوضعه في شمس حارة لمدة أيام قليلة، ثم يحشى في كرشة شاة أو غيره من الغنم ثم توكى عليه وكاء جيّدًا ثم يعلَّق في مكان بارد ليتجمّد، وهو من أصل عربي فصيح، وقد استوفيت الحديث عنه في صورة (كرشة)، وقد تقدّم فانظره.

مِخْرَف ، جمعُه مَخَارِف

قال راشد الخلاوي :

إلى غابَتْ النَّسْرينْ بِالفَجرْ عَلِّقَوْا   مَخَارفٍ فِي لَيّناتْ الجَرَايِدْ

ويروى : مَخارِفٍ مِنْ بينَ عُوجْ الجَرايِدْ.

وقال عبدالعزيز بن عيد الهذيلي من أهل البرّة :

وإنْ عِلِّقْ المِخْرَفْ حَويلِ زَهابِهْ   يَشْرَبْ صَرا مِنْ عِقْب شرْبِ الشَّهاليلْ

مِخْرَف : زبيل مصنوع من خوص النخل، له عروة طويلة يوصّل بها حبل طويل، وهو صغير، يخرف فيه التمر من النخل، يطلع به على النخلة فإذا امتلأ حدّره إلى الأرض بالحبل الذي هو موصول بعروته، وهو عربي فصيح.

جاء في اللسان : والمخرف بالكسر : ما يجتنى فيه الثمار، وهي المخارف، وإنما سمّي مخرفًا لأنه يُخترف فيه أي يُجتنى.

قال ابن سيده : المخرف زبيل صغير يخترف فيه من أطايب الرطب.

وفي الحديث : أنه أخذ مخرفًا فأتى عذقًا، المخرف بالكسر ما يجتنى فيه الثمار.

مَرْقُوقْ ، جمعُه مَراقِيْق

قال أحدهم :

اطْحَنِي فِي الدَّارْ وِرقِّي   فِيها رَحَى ومِنَاحِيزْ

أي اعملي مرقوقًا.

وقال آخر :

بَلايْ بَطْنِـيْ لابْدِهْ مَـــــرقُـــــوقْ   الله يـثــــيـبْ صــــحَـينْ عِــمّـــانِيْ

مَرْقُوْق : طعام معروف في نجد، يعمل من دقيق البر، ما زال مستعملاً في بعض البيوت، وهو من الأطعمة الجيّدة الغذاء، سمّي بهذا الاسم لأنه رقيق ناعم، يصنع من رقائق من البر، تلقى في الإناء وهو يغلي على النار واحدًا بعد واحد، ويضاف له قطع صغيرة من اللحم وبعض البهارات، ويترك على النار حتى ينضج.

ويبدو لي أنه عربي فصيح.

قال في اللسان : والرّقاق بالضم : الخبز المنبسط ، والرقيق نقيض الغليظ، يقال: خبز رقاق ورقيق.

وفي الحديث : أنه ما أكل مرقّقًا قط، وهو الأرغفة الواسعة الرقيقة.

مِطْعَم ، مَطَاعِم

قال إبراهيم بن جعيثن :

كِــنْ يَــديّــاتِــهْ فِــي المِـطْـعَــمْ   بَحَّـــارٍ يُومِيْ مِــــجْــــدافِــــهْ

مِطْعَم : إناء يصنع من خوص النخل على هيئة صحن صغير، ويربط في جانبه إناء صغير من نوعه، يستعمل المطعم لتقديم التمر والإناء الصغير يوضع فيه نوى ما أكل منه، ويسمّى الصغير كفّة تشبيهًا له بكفّة الميزان التي تصنع من الخوص.

واسمه مشتق من استعماله لتقديم الطعام من التمر.



مِطعم

مِعْصَــاد ، جمعُه مَعَاصِـيْدْ

قال أحد الشعراء وكان عاملاً عند فلاّح :

يـارّبْ سَـــهِلْ كَـــرْشِـــةٍ مَـــمْلِيَّـــةْ   حَـــتَّى منِيْـــرَهْ تُوْقِفْ المِعْـــصَـــادْ

مِعْصَاد : ويقال له أيضًا مصواط : عصا بقدر متر وقد تزيد أو تنقص حسب حجم القدر الذي تستعمل فيه، قد تكون من جريد النخل، وقد تكون من أغصان السّلم أو غيره، تستعمل لتحريك طعام العصيد في القدر وتحرك فيه حركة دائرية، وكذلك طعام الجريش، وفي الفصحى يقال : مجدح ومسواط، فهو عربي فصيح.

وفي اللسان : السّوط : خلط الشيء بعضه ببعض، ومنه سمّى المسواط، ... وخصّ بعضهم به القدر إذا خلط ما فيها، والمسوط والمسواط ما سيط به... ساط القدر بالمسيوط والمسواط وهو خشبة يحرّك بها ما فيها ليختلط.

وفي اللسان : العصد اللّي، عصد الشيء يعصده عصداً فهو معصود

وعصيدة، والمعصد ما تعصد به.

قال الجوهري : والعصيدة التي تعصدها بالمسواط فتمرّها به فتنقلب، ولا يبقى في الإناء منها شيء إلا انقلب، وفي حديث خولة: فقرّبت له عصيدة وهو دقيق يلت بالسّمن ويطبخ.

يقال : عصدت العصيدة وأعصدتها.

* * *

مِغْرَف، جمعُه مَغَارِف

قال حنيف بن سعيدان :

حَـمْـرا حَـوافِـرْها مـِثلْ مـِغْـرِفْ الجَمْ   هـذَا يـحِـشْ لـهـــــا وَهـذا يـقُـــــودِ

وقال آخر :

عَـــســـاكْ تـِردْ الأيســرىْ تـالِي اللّيـلْ   مــضـيعٍ مــغْــرَفكْ ورْشــاكْ غــادِي

وقال الضّيغمي :

ولَيـلَة وَردْنا مــــــاسلٍ ومَــــويْـسِلْ   وجِــيْـــهِ المَغـــارِفْ كنهِنْ جْـــدَادْ

مِغْـرَف : يقصد به الإناء الذي يغرف به الماء في قعر البئر ويوضع في الدّلو، وذلك حينما ينقص ماء البئر فلا يغطي الدّلاء، والرّجل الذي ينزل في البئر لغرف الماء يقال له غرّاف، وجمعه غراريف.

وكذلك يقال لكل إناء يغرف به الماء من البئر وغيرها، ويقال له أيضًا: مغراف، وهو عربي فصيح.

في اللسان : غرف الماء والمرق ونحوهما يغرفه غرفاً... والمغرفة ما غرف به.

قلت : وكذلك أيّ إناء يستعمل لغرف الماء أو الطعام من القدر أو غيره

يسمّى مغرفًا سواء كان من نحاس أم كان قدحًا من الخشب.

والمغرفة اسم لما يعرف به الطعام من القدر وهي مصنوعة من الخشب ولها يد تسمك بها، وسيأتي الحديث عنها في رسمها.

* * *

مِغْرِفَة، جمعُه مَغَارِف

قال عبدالمحسن الصالح :

إضْــرِبَنْ لِى ضَــرْبِةٍ بِالفَنْطِلِيسْ   أشْوَى مِنْ خَمسَةْ عَشَرْ بِالمِغْرِفَةْ

المِغْرِفَة : إناء صغير مدوّر مصنوع من الخشب بطريقة الحفر، وله يد متصلة به يحمل بها قد تصل أطوالها إلى خمسين سنتيمتراً، وبعضها قصير.

وهو في البلاد التي يتوافّر فيها خشب الأثل يصنع من خشب الأثل، أما في الحجاز فإنه يصنع من خشب الطلح.



مغـرف

وتستعمل المغرفة لغرف المرق والطعام من القدر الذي يطبخ به.

وفي المثل الشعبي : (ما فِي القدرْ تجيبهْ المغْرفَة).

وبعضهم يقول : (مَا فِي القِدْرِ تظهِّرهْ المِغْرِفَة).

والمغرفة من أصل عربي فصيح.

قال في اللسان : والمغرفة ما غرف به.

وفي القرآن الكريم : ﴿إِلاَّ مَنِ اغْتَرَفَ غُرْفَةً بِيَدِهِ﴾.

وفي منطقة الوشم تسمّى المغرفة مجفاة، يقولون: جفا الطعام بالمجفاة إذا اغترفه من قدره بالمغرفة.

وفي جنوب الحجاز تسمّى المغرفة مجدحًا.



مغرفة

مِنْسَف، جمعُه مناسِف

قال عبد الله بن هذال العنزي :

وِعقْبِ العَلِيْقَهْ جِرْتالِي العَشا لَهْ   مِنْ مِنْسِفٍ ما قَلَّوه الخَطاطِيرْ

وقال مبارك بن عيسى الغريس :

قَرْمٍ يكبْ البِنْ وبْهَارْها هَيلْ   مَعْ مِنْسِفٍ يِسْحَبْ لِمِنْ جَا يِدُوْرِهْ

وقال حنيف بن سعيدان :

مَعْ مِنْسِفٍ شالوهْ للضَّيفْ عَجْلِينْ   عَلَيهْ شاةْ محَمَّدْ بنِ الغْرَابِ

وقال عبد الله بن سبيّل :

وَمناسْفٍ فِيها صحُون ممَلاّهْ يرْمَى بهِنْ أذْنَابْ حِيْلٍ وَزاد

منْسَف : صحن كبير يقدّم فيه الطعام للضيوف، وكل إناء يقدم به الطعام إذا كان واسعًا يقال له منسف، سواء كان صحنًا معدنيًا أو صحفة خشبية أو غير ذلك من الآنية التي يقدم بها الطعام للضيف، وقد أكثر الشعراء من ذكره في أشعارهم.

ومن جيّد ما قيل في المنسف :

وقال تركي بن حميد :

مَعْ منْسِفٍ حَوْلِ المَنارَهْ يجَرّا واشْنَاقْ حِيْلٍ صَفْوَها لهْ ذِوَارِيفْ

وقال أبو عفّار إبراهيم بن ناصر من أهل القويعية :

إنْ كانْ قَصْدهْ يَوم هُوْ راكْزٍ هِيشْ رَكْزي دلالْ ومنْسِفٍ والخْياره

وقال عبدالرحمن بن جبرين من أهل القويعية :

وابشِرْ بحِيْلٍ قِحمٍ فَوقْ منْسَفْ أبو ثَلاثْ حلاقْ حافِهْ عَفايفْ

وقال عبدالله بن فرحان القضاعي :

يلْفُونْ فنْجالٍ ظريفٍ بحَوْفَهْ بدْلالْ مَجْليّاتْ من صنْع الأشْوامْ

معْ منْسِفٍ غطَّى شقَالَهْ خَرُوفَهْ عقْبِ النّشامَى فَرقنّهْ للاطْعامْ

مِيْقَعَة، جمَعهُ مَواقِع، ويقال : موقعَة

قال أحد الشعراء وكان عاملاً عند فلاح :

إتْدَلّي تلِتْ الصّفْريّه يطيحْ منْ كثْرِ العَصيدْ بْدَادْ

والِىَ قضبْتِ الميْقَعَةْ بيدَيّه أحطْ كبْرِ مغَصّصَةْ مجْلادْ

وقال فهيد المجماج :

لَوْ طعْت شَوْري كانْ خاوَيتْ مَطْرُودْ واخَذْت في كَفّكْ مقامٍ تعِدّهْ

تجِيْ بضِفْ اللي صبُورٍ علَى الكُودْ والميْقَعَةْ ماسُورةٍ لِكْ بقِدّهْ

مِيْقَعَة : إناء يصنع من خشب الأثل بطريقة النحت، بأحجام مختلفة، يستعمل لتقديم الطعام، العصيد وغيره.

وهي ذات شكل مدوّر جميل، فوهته أوسع من قاعدته، ويشدّ أسفلها عند قاعدتها بحزام من القد يثبت في مكان محفور له، وكذلك يشدّ أعلاها بحزام آخر، وفائدة الحزامين هي حفظها عن التصدع.

والميقعة معروفة في بلدان نجد، صناعتها واستعمالها.

وفي المثل الشعبي : (يا مِيْقَعة عِندٍ الحَضرْ لَوْلا دقَيِّقِ الظَّهَرْ).

وتحدّث محمد القويعي عن الميقعة وقال: هي بمثابة ما يعرف اليوم بالبادية ويوضع فيها الأكل.

قلت : والواقع أنه لا شَبَهَ بين الميقعة المصنوعة من الخشب والبادية التي صنعت من مواد معدنية، وإن استعملا للطعام فإنهما يختلفان شكلاً ومادة وصناعة، فالميقعة صناعة وطنية ومن مادة وطنية، أما البادية فإنها صناعة مستوردة من خارج البلاد.

وفي اللسان : **المقع** : أشدّ الشرب، ومقع الفصيل أمّه يمقعها مقعًا وامتقعها: رضعها بشدّة وهو أن يشرب ما في ضرعها.

قلت : ويحتمل أن اسم الميقعة مأخوذ من هذا لأنها كانت مستعملة لشرب المرق، وكان الناس يشربون المرق من شفتها مباشرة دون وساطة ملعقة أو غيرها.

وتقدّم أن الميقعة تشدّ بحزامين من القدّ لحفظها من التصدّع ومن ثمّ التكسّر.

والآنية التي تتخذ من الخشب بطريقة الحفر مثل: الميقعة والقدح والمحقن لا تخلو غالباً من شروخ تقع فيها مع طول استعمالها بين الرطوبة الحارة واليبوسة، وعندما يحصل فيها شيء من ذل تقنّى هذه الشروخ لتشدّ جانبي

الشرخ إلى بعضهما.

وطريقة التقنية هي أن تُثقب ثقوبٌ صغيرة على جانبي الشرخ ثم يخاط بأسلاك من النحاس الأصفر اللّيّن، ويقوم بهذا العمل أحد الذين لهم مهارة فيه، ويسمّى من يقوم بهك المقنّى، وعمل المقنّى خاص بالآنية الخشبية.

وقد تحدّث محمد القويعي عن التقنية فقال: هي أن يقوم هذا الشخص -يعني المقنّى- بتصليح الأواني المكسورة مثل الصيني والفناجيل وشيش السّرج حيث يقوم بمعالجة كسورها وذلك بربطها بأشرطة دقيقة من السّيم مع إضافة بعض المواد اللازمة ثم بعد ذلك تستعمل مرّة أخرى وذلك لندرتها[1].

قلت: الواقع أن التقنية خاصة بالآنية الخشبية، أما ما سواها من الآنية كآنية الصين والفناجيل وشيش السرج فإنها لا تقنّى ولا تقبل للتقنية لصعوبة تثقيبها، ولم يعرف أن هذه الآنية كانت تقنّى، أما قوله مع إضافة بعض المواد اللازمة مع الأسلاك في التقنية فإنه قول لا صحة له، وآنية الخشب المقنّات ما زالت موجودة ولا يرى عليها أثر لمواد أخرى أعني الآنية الخشبية، أمّا ما سواها من الآنية فلا يوجد ولا يعرف شيء منها مُقنًّى.

أمّا ما أشار إليه محمد القويعي بالنسبة لما حدث في أيام الحرب العالمية الثانية، عندما ارتفع ثمن الفنجال وندرته، فإنه لم يكن تقنيه بالأسلاك النحاسية كما ذكر، ولم يكن من عمل المقنين المعروفين في البلدان وإنما هو مهارة خاصة برع فيها أحد الفنيين في مكة المكرمة، والطريقة التي اتبعها هي عندما ينكسر الفنجال ويصبح قطعتين فإنه يَضم إحداهما إلى الأخرى بضبّة صغيرة يقصّها من صفيح التنك المعروف، ويثبت أطرافها بجانبي القطعتين بحفر صغيرة تحفر لهذا الغرض، وقد يحتاج الفنجال الواحد إلى أكثر من ضبّة وهي مهارة وقتية أوجدتها الحاجة وانتهت بنهاية الحرب

(١) تراث الأجداد، رقم ١ - ١٠٢ .

العـالمية، ولم تنتشـر في غيـر مكة المكرمـة، وهـذه المهـارة - أعنـي إصـلاح الآنيـة بالضبّة - مهـارة قديمة ومعـروفة غيـر أنها كانت خـاصة بـآنية الخشب وهـي من أعمال الصنّاع وليست من أعمال المقنّيين.

ولم يشـر مـحـمد القـويعي في حديثه إلى تقنيـة آنيـة الخـشب، وهـي الأصـل في الموضوع، وهذه التقنية يزاولها في نجـد ذوو مهارة بها من النسـاء والرجال في مدن نجد وقراها.



ميقعة

باب الهـــــاء

هَبُّودْ ، جَمعُه هَبَابِيْدْ

قال حميدان الشّويعر :

حَـاطٍّ حـرِمْـتَـيْن جعِلْ مـا هُوْ بـزَيـنْ جـعِلْ عـقـبْ هذا يَهَـبْـدِ الشَّـرِي

وقال عبدالله بن علي بن مطرود الباهلي :

مَـا هِنْ بَنَاتْ مـجَـمّـعِين الهَـبـابِيـدْ ما شِفْت مِنْ صفـرِ العَراقِيبْ خِيْـرَهْ

هَبُّوْد : حبّ الشرّي (الحنظل) يجمع ويغسل ثم يطبخ ويؤكل أقراصه، وقد

يطحن عند الحاجة ويضاف إلى دقيق القمح أو الذرة فيعصد جميعًا.

وطريقة غسله لإزالة مراراته، هو أن تحفر له حفرة ويوضع فيها ويصبّ عليه الماء فيها كل يوم مرة أو مرتين، ويفعل به ذلك أيامًا حتى تذهب مرارته ثم يخرج من الحفرة ويغسل، فما كان يراد منه حب يؤكل، بطريقة استخراج أقراصه وإلقاء قشره فإنه يطبخ حتى تفتح رؤوسه، ثم يضاف إليه نسبة من الملح المدقوق ويجفف في الشمس، وعندئذ يصبح جاهزًا لأكله.

أما ما يراد طحنه بصفته طعاماً فإنه يبقى على حاله بعد ذهاب مرارته ويؤخذ منه بقدر الحاجة.

وغسله في الحفرة يسمّى تعذيبًا ويقال له بعد الغسل معذّب، من العذوبة، أي قد أزيلت مرارته.

وهو عربي فصيح، جاء في اللسان: الهبيد الحنظل، يكسر ويستخرج حبه ونقع لتذهب مرارته ويتخذ منه طبيخ يؤكل عند الضرورة.

وقال الجوهري : الاهتباد أن تأخذ حبّ الحنظل وهو يابس وتجعله في موضع وتصبّ عليه الماء وتدلكه ثم تصبّ عنه الماء وتفعل ذلك أيامًا حتى تذهب مرارته ثم يدق ويطبخ. اهـ.

وقال امرؤ القيس بن حجر :

كأني غداة البين لما تحملوا ... لدى سمرات الحيّ ناقف حنظل

هَجُوْر، جَمعُه هِجْرَات

قال خلف أبو زويّد الشمّري :

وَالظّهر عِند مَولّم الزّادْ تَوْلِيمْ ... مَرَّةً على البايحْ هَجُوْرٍ وِفنْجالْ

وقال علي بن جلعود :

أخلَيْتِني مِنْ مِزْهَبِي يا أبرقِ الرِّيشْ ... خَلَّيْتنا نَقْعِدْ بلَيّا هَجُوْرِ

وقال سعد بن مسعد مطوّع نفي :

يِذْكَــرْ لِنـا وِلْدِ الخَطِيبْ وخَـشـِيْـرِهْ   إنّـهْ يـقـلِّـطْ فَــــوقْ شَـنٍّ هَـجُـــــوْرِهْ

ولا ظَنَّتِي فِـيـهـا عَلَيْـهُمْ مـعـِيْـرَهْ   لا شَـكْ يـا شِيِنْ الـزِّمــــــانْ ودبُـوْرِهْ

هَجُوْر : وجبـة خفيـفـة تؤكل ظهـرًا، وسمّيت بهذا الاسم نسبـة إلى وقت تناولها وقت الهجير، وعادة تكون من التمر، غير أن التمر قد لا يتوافر في كل الوقت عند بعض الناس فتكون من أي طعام آخر.

* * *

القسم الثاني

القهـوة وأدواتهـا

باب الهمزة

إبْرِيق ، جَمعُه أبارِيْق

قال إبراهيم بن جعيثن :

أوْ عِنْدِ القَرْمِ أبُو صَالِحْ إبْرِيقْ وحَشْوَهْ بِرِيَّةْ

وقال حسن بن هويشل :

ابنْ حَسَنْ قِدْ حاشْ عِقْبِي تْجارَهْ بَنَى الوُجارْ وحَطّ أبارِيقْ ودِلالْ

وقال محمد بن فهّاد القحطاني (ابن حصيص) :

يا الله علَى بريقٍ علَى النَّارْ مِرْكِيهْ أشْرَبْ مِنهْ خَمْسٍ وتِسْعِينْ فِنْجالْ

وقال عبدالله بن محمد القريشي العتيبي :

يَبْرَا لهِنْ أربَعْ قِزَازاتْ وبْريقْ ومْساطِرٍ كِنٍّ الشّيْخِي صِفارهْ

إبْرِيْق : يقصد به الإبريق المعروف المستعمل للشاي، وكان قديمًا أنواعًا مختلفة:



إبريق قديم

١- إبريق زهر متين وثقيل مطلي من داخله بالخزف الأبيض وظاهره أسود، صناعة ألمانية.

٢- إبريق نحاس مطلي بالقصدير، صناعة وطنية.

٣- إبريق غضار جميل وجيّد، مستورد.

٤- أخيراً إبريق المعدن المعروف.

٥- ثم استوردت أباريق من أنواع مختلفة.

٦- إبريق أسطواني الشكل، ثعبته قصيرة وعروته في جنبه ثابتة، يستعمل لقهوة الحليب.

والإبريق عربي فصيح، جاء في القرآن الكريم: ﴿ يَطُوفُ عَلَيْهِمْ وِلْدَانٌ مُّخَلَّدُونَ (١٧) بِأَكْوَابٍ وَأَبَارِيقَ ﴾(١).



إبريق نحاس　　　　إبريق زهر

(١) سورة الواقعة، الآيتان: ١٧- ١٨ .

وفي اللسان : والإبريق إناء، وجمعه أباريق، فارسي معرب، قال ابن بريّ: شاهده قول عدي بن زيد :

ودعا بالصّبوح يوماً فجاءت قينة في يمينها إبريق

وقال شبرمة الضبّي :

كأن أباريق الشمول عشية إوزٌّ بأعلى الطّف عوج الحناجر

ومن جيّد ما قيل في الإبريق :

قال عبدالله بن محمد الصبّي :

رَكِّبْ ابْريقكْ علَى مركاكْ وِدْلاَلكْ وصَفِّقْ ثَناوِيكْ وِاجْمَعْ زلٍّ صافِيْها

* * *

باب الباء

بَرِّيّة

قال أحدهم :

بَرِّيّةٍ يا سْهَيلْ وِبْهارَها هَيلْ واللي مسوِّيها يمينهْ عَذيَّهْ

وَماهَا قَراحٍ منْ بيارِ شَهاليلْ منْ هَضْبةِ ابْنِ حويلْ وإلاَّ الوجَيّه

وقال سلطان بن عبدالله الجلعود :

قِمْ سَوْ فِنْجالٍ منْ البنْ مَقْصُورْ وكَثِّرْ بَهارْ الهَيلْ حَتَّى يزينا

بَرِّيةٍ ما قيلْ بهْ طَرَق مَبْحُورْ برِّيةٍ منْ سُوقْ صَنْعا تجيْنا

بَرِّيَّة : يقصد به البن اليمني دون غيره، ولا يقال لأنواع البن الأخرى بريّة، بل كانوا يقولون لها بحرية.

أما البن اليمني فإنه يسمّى بريّة نسبة إلى زراعته في بر اليمن واستيراده عن طريق البر، وهو أنفس وأغلى أنواع البن في نجد.

ومن جيّد ما قيل في البريّة :

قال تركي بن حميد العتيبي :

قِمْ كَيِّفْ الطَّبْخَةْ ترى بانْ لِي شَانْ   مِـشْـتَـانْ في شانٍ وشَانٍ عنَانِيْ
بَرِّيةٍ مِنْ سُوقْ صَنْعا ونَجْرانْ   يعْبَا لَها بِالهَيلْ والزَّعْفَرانِ

* * *

بَغدادِيَّة، جَمعُه بَغْدادِيَّات.

ويقال : دلة بغداد، ودلال بغداد.

قال محمد الصّعب :

رَاعِي دلالْ جِدَادْ بِيْضٍ مَحَادِيبْ   دْلالْ بَغْدادٍ زَهَتْ في وْجَارِهْ

وقال تركي بن حميد :

ومِنْ صَنْع بِغْدادٍ دلالٍ نظايِفْ   مَهارِيْسَها بالليلْ يسهرْ دِنِيْنَها

وقال عبدالله بن دويرج :

يقُولْ اللي قِرَتْ عَينِهْ مَقَزِّيْها عَنْ اللّذّاتْ
قِزَتْ بيَنْ البرِيقْ وبَيِنْ عَفْراً شِغِلْ بَغْدادِ

وقال منيع بن سليمان بن منيع الشمّري :

لا ضَاقْ صَدْرِي جِبْت هِدْفِ المنَاقِيرْ   مِنْ شِغِلْ بغدادٍ شَرَيْنا زهابَهْ

بَغْدَادِيَّة : دلّة لقهوة البن تصنع في بغداد، ودلة بغداد من أقدم الدلال المستعملة للقهوة وأجودها، وقد طرأ عليها عبر السنين الكثيرة تطورات

مختلفة وتعدّدت أشكالها.

وهي مصنوعة من النحاس الأحمر ومطلية بالقصدير الأبيض كلها، فهي بيضاء.

غير أنه مع التطوّر الذي جرى في صناعتها وتغيير شكلها أصبح بعض ما يصنع منها له غطاء أصفر، فتتكوّن الدلّة من لونين جسمها كلها أبيض وغطاؤها أصفر.

وقد صنعت دلال تشبه الدلّة البغدادية القديمة في شكلها وفي لونها وفي جودتها في بلاد الجوف، وكذلك صنعت حديثًا في منطقة حائل.

ومن جيّد ما قيل في البغدادية :

قال عطا بن خزيم من أهل الخبرا :

لَقِّمْ ببغْداديّةٍ تَصْنَعِ الكَيفْ   عَلَيهْ مِنْ هِجْرانَها لا تَخافِيْ

مَعْها ثلاثْ تقل بَطٍّ مَهادِيفْ   مِنْ صِنْع بَغْدادٍ ألطَافٍ نظَافِ



دلة بغدادية

بِقْشَة ، جَمعُه بقَش

قال حنيف بن سعيدان :

إنْ قِـيلْ بَهـارْ مـا قِـيلْ مَـشْـيُـولْ   مِنْ بِقْشـةٍ نَقْش البـرِيْسِمْ عـْرَجْـهـا

بُقْشَة : منها أنواع، وأهمها بقشة الجيب التي يحمل فيها كرماء القوم البن والهيل يحملونه في جيوبهم، وهي كيس صغير له ثلاث غرف، واحدة للبن، وواحدة للبهار الهيل وغيره، وثالثة لأغراض أخرى، مثل المحفّ (مقص صغير)، والمنقاش، وغيرهما.

ووجهها منقوش بعناية بأسلاك الحرير (البريسم)، ولها طرف طويل غالباً، يكون منقوشًا أيضًا، وهذا الطرف يلف عليها بطريقة جيدة فيكوّن لفافتين أو ثلاثًا وفي طرفه خيط يطوى عليها ليشدّها مطوية.

ونوع آخر من البقش وهي بقشة مثلثة الشكل وتعمل بمقاسات متعدّدة، منها ما هو خاص للمصاحف يدخل فيها المصحف بعد فراغ القارئ من القراءة وتلف عليه.

ومنها ما هو كبير وهو خاص بحفظ الملابس توضع فيها وتعلّق في المنزل، وكذلك يستعملها المسافر لحفظ ملابسه، وللبقشة استعمالات أخرى.

والبقشة كلمة تركية، أصلها بوقجة، ودخلت العربية بقشة.



بقشة جيب

بِــنّ

قال عبدالله بن برشاع راعي نطاع :

كَمْ واحْــدٍ فِي رِدْنِه البِنّ مَــصْــرُورْ　　　وِالَى قِـضَبْ بعض التّـجايِرْ دِمَـرْها

وقال منيع بن سليمان بن منيع الشمّري :

إلْيـا لِقْـمَنْ بِالزَّعـفَـرانْ المِباهِيـرْ　　　لا بِنّ لا سَـيْـلانْ عِنْد انْصـبـابِهْ

وقال محمد البازعي من أهل الرّبيعية :

يا فْـهَـيْـد قَـرِّبْ عَـمَلْ رَسْلانْ للـنَّارْ　　　احْــمِسْ بِهِنْ بِنٍّ وكَـثَّـر بهـارِهْ

عِـفْرٍ جَـلاهِنْ بِالبِيـاضْ ابنْ عـمّـارْ　　　يا سِـعْـد عَـيْن اللي حَـضَاهِنْ بناره

بُنّ : يقصد به حبّ البن المعروف الذي تعمل منه القهوة، وهو أنواع وأفضله البن البرّي الذي يزرع في اليمن.

ومن جيّد ما قيل في البنّ .

قال مبارك بن عيسى الغريس :

قَــرْم يِكبّ البِنْ وبْهــارَها هَـيلْ　　　مَـعْ مِنْسِفٍ يِسْـحَبْ لِمَنْ جـا يِدُوْرهْ

تَعـلِّـلهْ لَمّا يـفُـــوتْ أوّل الـلَّـيلْ　　　تَجلّي عَنْ القَلبْ المِشَـقّى وسُـورهْ

وقال حمد بن عمار من أهل الجريدة :

ضَـيـفِـهْ عَلَى مـا دار بِالكِنْ والدّارْ　　　ونَارِهْ طُوالْ اللَّيلْ يُوضِيْ شـعِـيْلِهْ

عَلَيْـهـا دْلالٍ صـابرات على الشّـقـا　　　وبِنٍّ قْنادِهْ هَيلْ يِبْـري عَلِيْلِهْ

وقال راكان بن حثلين العجمي :

راعِيْ دلالٍ كِـنّهِنْ الغَـرانِيقْ　　　فِيها العِوَيْدِيْ واشْقَرْ البِنْ فَاحْ

* * *

بهَار، جَمعُه بِهْرات

قال مشعان بن هذَال العنزي :

قِمْ سَـوّ فِنْجـالٍ تَرى الرَّاسْ مِنْداشْ	لِعْـيُـونْ مِن قـرنه علَى المتنْ مَـرْجُـودْ
فِي دَلـةٍ مَـــرْبُوبـةٍ كِنَّهـــا شـــاشْ	وِبْهـارَها مِـقْـدارْ خَـمْـسَـةْ عَـشَـرْ عُـود
والـهَـــيـلْ حِطَّهْ لا تَـرادَى ولـوْ طـاشْ	وِمنْ الـزِّبادْ اقْنَعْ علَى شَـذْرة العُـودْ
نبِـيــه كَـيـفٍ لـلنِّشـامَى عَنْ اللاشْ	واللاشْ لا فَـاقِـدْ ولا هُوبْ مَـفْـقُـودْ

بِهَار : هو آخر ما يضاف للقهوة في أثناء عملها، وقد يكون نوعًا واحدًا هيلاً أو عويديًا – وهو الغالب – وقد يؤلف من أنواع عدّة – حسب القدرة – وفي أي حال فإنَّ أساسه الهيل، يليه العويدي، وهذان النوعان هما أكثر نسبة، إذا ألف من أنواع عدة، الهيل، العويدي، الزعفران، الزباد، العنبر، والجوز، وبعض الناس يضيف زنجبيلاً ونونخة.

تجمع هذه الأنواع أو ما توافر منها في نجر (مدق) ما عدا الزّباد فإنه يوضع في الدلة مباشرة، وكذلك العنبر، فإن له طريقتين: وضع قطعة صغيرة منه مع البن في المحماسة تحمس معه وتدق معه، وهذا ما أشار إليه الشاعر سليم بن عبدالحي بقوله:

تِشِمْ عَنْبَر طِيْبَها بِالَمحامِـــــيسْ

أو توضع منه قطعة صغيرة مع البهار.

وبعد دق البهار يوضع في دلة المبهرة (الزّل) ثم تصب عليه القهوة من دلة اللقمة، ثم تدنى المبهرة من النار قليلاً حتى تغلي مرة واحدة، ثم تبعد عن النار، وعندئذ تكون جاهزة للشرب.

أما طريقة إضافة الزباد إلى البهار فإن الشاعر مشعان بن هذّال قد أوضحها بقوله:

ومْنِ الزِّبادْ اقْنَع علَى شَذْرَةٍ العُودْ

كانوا يأخذون قطعة صغيرة منه على طرف عود صغير نظيف فيضعونها في دلة المبهرة مع البهار، وغالبًا ما يستعملون طرف عود الكبريت.

ومن المعلوم أن أساس البهار هو الهيل وأنه كافٍ دون غيره لطعمه ورائحته، ولكنهم يضيفون الأنواع الأخرى لمزيد من لذة الطعم والرائحة الطيبة، والبهار ذو أصل عربيّ فصيح.

قال في اللسان : البهار نبت طيب الريح، البهارالعرار، ... وهو بهار البر. اهـ.

قلت : وسمّي البهار بهارًا تشبيهًا برائحته الطيّبة.

ومن جيّد ما قيل في أنواع البهار :

قال مبارك البدري الأطرش :

قِمْ سَوِّلِي يا هَيْبةِ الرَّبعْ فِنْجالْ ... وقَصِّرْ لهْ الزَّلَهْ بنَزِ المعَاميلْ

بِدلال عِفْرٍ رِيْحهِنْ يَبْصِطْ البالْ ... مِنْ كِثْر ما يرْمى بَها الجُوزْ والهَيلْ

وقال سليمان الطويل :

تَشْكِي مَعامِيلِهْ ملايلْ وجارِهْ ... كَيْفٍ تعَزَّلْ ثَنْوتِهْ بِنّ وبْهارْ

وقال سلطان بن عبدالله بن جلعود :

قِمْ سَوْ فِنْجالٍ مِنْ البِنْ مَقْصُورْ ... وكثِّرْ بهارْ الهيلْ حَتَّى يزينا

بَرِّيةٍ ما قِيل بِهْ طَرقْ مَبْحُورْ ... بِرِّيةٍ مِنْ سُوقْ صَنْعا تجِينا

وقال تركي بن حميد العتيبي :

قِمْ كَيِّف الطّبْخَةْ ترَى بانْ لِي شَانْ ... مشْتانْ فِى شانٍ وشَانٍ عنَانِى

بَرِّيةٍ مِنْ سُوقْ صَنْعا ونَجْرانْ ... يِعْبا لَها بِالهَيلْ والزِّعْفَرانِ

وقال محمد الهبداني :

يا مَـا حَـلا الفِنْجـالْ والراسْ خَـاوِي عِـقْبِ التَّـعَبْ مـا أحْـلاهْ قَـبلْ المِتُـوْعِ
وأنـا مَعَ اللـي يِقْــحـــمُـــونْ الأهـاوِي اللـي عَلَيْـــهـم جـــايْزات طِبُـــوعِـي
بِـالزِّعْــفَــرانْ يِبــهّــرُونْ القَــهــاوِي كَــــيـف يَســــوُّونِـهْ عـلَـى كِـلّ نَـوع

وقال الشيخ عبدالرحمن بن سعود :

قِمْ يا نِـديْبِي عَـــمِّـــر الـنَّـارْ لِي سَـــوْ قِمْ سَــوْ فِنْجــالِ تَرى الرَّاسْ خَــاوِي
وِانْهَضْ حِجاجِكْ للنِّشامَى إلى جَوّا واحْــــمِسْ ثَلاثْ ولا تـشــــاوِرْ دِناوِي
والهَــيلْ كِـثِّـرْ والعَـويْدِي بَهـا شَـوْ والـزّعــفَـــرانْ وخَلْ باقِي الـدَّعــاوِي
مَعْ عِنْبــرِ يا مَـــا حَـــلا يَوْم شَــمَّــوْا خَطْرِ علَى رُوحْ الشَّـفِـيقْ الشّـفـاوِي
بِدْلالْ بِيْضِ فِي ثِـمَنْهـــا تَغـــالَوْا فِـيـهـا مـجـاهِيْم وشِـقْحِ عَـدَاوِي

وقال راكان بن حثلين :

رَاعِـيْ دلالِ كِـنّهِـنْ الـغَـــــرانـيـقْ فِـيـهـا الـعْـوَيدِيْ واشْـقِـرْ البِنّ فـاحِ

وقال محمد بن فهّاد بن حصيص يذكر أنواع البهار :

وفَــوقْ النّارْ صِــفْــرِ مِــتْــعــبَــاتْ شِـقَى مِنْ بالهَـوَى نَفْـسـهْ وليْـعَـهْ
وفِـنْجــــالـهْ علَـى بِكْرِ يْسَــــوّى بْهــــارهْ هَيلْ واشكالِ فِنيْــــعَـــهْ
زِبادْ وزِعْـــفَـــرانْ وخلْط عَنْبَـــرْ غَــريْبِ مـــا شَــرَوهْ مِن المِبــيْــعَــهْ

وقـال سليم بن عبـدالحي يذكـر العنبـر وأنه قـد يضـاف إلى الـبن أثناء حمسه في المحماسة :

اللـي لِهْ أربَعْ دلالِ ومِـــحـــمَـــاسْ تِشِمْ عَنْبَـرْ طِيْـبَـهـا بِالمَحـامِـيسْ

وقال فياض المقاطي السبيعي :

وبِالزَّعـــفـــرانْ مــبَــهَّــرات دْلالـهْ يَجْـغَـطْ لهـا بِالهـيلْ والبِنّ يـرهِيْـهْ
ومِكَبّــرِيْنِ طبْـخَــتِـهْ مِنْ حــلالـهْ ومِــقلِّلِ في مــاهْ مِنْ حَـشْم رَاعِـيـهْ

بيالَة، جَمعُه بيَالات

قال عبدالله بن علي بن دويرج :

مـا حَـلا بِالبْـيـالَـةْ صَبِّـتِـهْ بِالرِّكـادِ   طـايْرٍ لِـهْ رغـاةٍ مــثـلْ درٍّ الصِّـعُـوْدِ

وقال حسن بن راشد العجمي خر الذّيب :

الـوَلَـدْ وإنْ طابْ قَــالَـوا مِنْ خَـوالـهْ   بِالخَــوالْ يسَــالْ قَــبْلِ الوَلْدَيـنِ

أشْــرَبْ الفِنْجــالْ وَاكِبّ البِـيــالَهْ   تَــابْـعٍ سَــلْـمِــي ســلُــومْ الأوَّلــين

بيَالَة : يقصد به أكواب الزّجاج المعروفة التي تستعمل في شرب الشاي، وهي صناعة مستوردة، وقد مرّت بتطورات كثيرة في صناعتها، كانت لا عرى لها، ووسطها ضيّق، وغير سميكة، كانت صعبة التناول باليد إذا كانت مملوءة بشايٍ حار، ثم وضعت لها العرى، وزيد في سماكتها وتجميلها بالأضلاع والزخارف، وأشهر اسم عرفت به هو بيالة، وتسمّى أيضًا قلاص، وهو اسم ذو أصل إنجليزي، وتسمّى أيضًا إستكانة، وهي أسماء غير عربية فصيحة، وقد ذكرت في الشعر الشعبي باسم قزازة.

قال عبدالله بن محمد القريشي العتيبي :

يِبْـــرَالـهِنْ أربَـعْ قِـــزَازاتْ وِبْـرِيقْ   ومِـصْـاطِرٍ كِنْ الشَّـيـْخِي صِـفـارِهْ

وهو من أصل عربي فصيح، في اللسان: القازوزة: مشربة، وهي قدح دون القرقارة، أعجميّة معرّبة.

وقال الفرّاء : القوازيز : الجماجم الصّغار التي هي من قوارير.

وقبل ظهور البيالة - وظهورها جاء متأخرًا - كان الشاي يقدم في فناجيل القهوة.

* * *

بَيْز، جَمعُه بيُوز وبْيِزَة

قال أحدهم :

والله يا بَيْـــزٍ خَـــذَوه القِـــوَاضـــا ـــــــ مـا هُو منْ الماجُـوبْ أخْـذَتْهُم البَـيْـز

وقال سويلم مصبيان :

يِمْنايْ أوقِّـيـهـا عَنِ الصَّلُوْ بِالبَـيـزْ ـــــــ وَاجْـذِبْ دلالٍ فـوّحَـتْـهـا الوِقـيْـدَهْ

بَيْز : يقصد به البيز المعروف الذي يلف على عروة الدّلة عند حملها، غير أن البيز يختلف عن البيز الحالي بجماله والعناية بنقشه بالزري والحرير، ولطافة حشوه، وأناقته، وهو صناعة يدوية وطنية تعمله النساء، وفائدته وقاية اليد من حرارة عروة الدلة في أثناء حملها.



بيــز

بـاب التـاء

تَوْل ، جَمعُه أتْوال

قال سلطان بن عبدالله الجلعود :

قِمْ سَـوْ فِنْجـالٍ مِن البنّ مَـقْـصُـورْ وكَـثِّـرْ بهـارِ الهَـيلْ حَـتَّى يِزِينْا

يا صَـارْ صـافٍ مَـاهْ وِالتَّـول مَنثُـورْ وَاحِلِوْ كَـثْـرَةْ حَـبَّـهـا إلى قِـوَيْنا

وقال عطا بن خزيم من أهل الخبرا :

وَلقِّمْ ببِــغْـداديِّةٍ تَصْنَعْ الكَيفْ عَليـهْ مِنْ هِجْـرانَهـا لا تَخـافِ

وِالَى صِفَى اليَعْلُولْ مِنْها علَى الليفْ فـا إدْرِ إنْ فِنْجـالهْ عنِ التَّـولْ صـافِ

تَوْل : يقصد به حثالة البنّ بعد غليه حتى يصبح حثالة لا طعم فيها، يرسب في دلّة المصفاة، ثم يصبّ عنه ماؤه في دلّة اللقمة ثم ينثر، ويقال له أيضًا : وفل.

* * *

بـاب الثـاء

ثَنْوَة ، جَمعُه ثَناوِي

قال سليمان بن شريم :

تَشْكِي مَـعـامِـيلِهْ مَـلايلْ وجـارِهْ كَـيفٍ تعَـزَّلْ ثِنْوتِهْ بنّ وِبْهَـارْ

وقال أحمد الوديود الثقفي :

في دَلَّةٍ مَـرْبُوبةٍ صنّاعَـهـا تَوْ مـا قَط يَثْنِيْـهـا بكِثْـرِ الثَّناوِيْ

وقال آخر ، تروى لعبد الله بن محمد الصّبي :

أرْكِبْ بريقك عَلَى مركاكْ ودْلالِكْ　　　واصْفِقْ ثَناويك واجْمَعْ زَلْ صافِيها

ثَنْوَة : تُقصد به القهوة حين يطبخ للمرة الثانية.

الطبخة الأولى ، في ماء جديد تسمّى بكراً، وهي المفضّلة.

والثانية ، تسمّى ثنوة، وذلك أنهم يَدَعون البن الذي طبخ في المرة الأولى في دلته ويصبّون عليه ماء جديدًا ثم يطبخونه ثانية، ثم يصفّون ماءه في دلة اللقمة ويضعون فيه قليلاً من البن ثم يطبخونه، وتسمّى هذه الثنوة.

ومن جيّد ما قيل في القهوة البكر :

قال محمد بن فهّاد الملقب ابن حصيص :

وفَوقْ النَّارْ صِفْرٍ مِتْعَبات　　　شِقَى مِنْ بالهَوَى نَفْسه وليْعَهْ

وفِنْجالهْ عَلَى بِكْرٍ يسَوَّى　　　بهارهْ هَيل واشْكالٍ فنيْعَهْ

زِبادْ وزِعْفَرانْ وخِلْطْ عَنْبَرْ　　　غَريْبٍ ما شَرَوهْ من المِبْيعَهْ

* * *

بـــاب الخـــاء

خَمْرَة ، جَمعُه خَمْرات

قال محمد بن مشعي الدوسري :

في مَجلْس الرِّسْلان بهْ صَفْ وأسْطارْ　　　مِنْ خَمْرِتهْ لا لِقْمِتهْ لا تَزَلَّهْ

خَمْرَة : ويقال لها مِصَفّاة، دلة هي أكبر دلال القهوة التي تعمل فيها القهوة، وسمّيت مصفاة لأنه يصفّى فيها ماء القهوة من حثالته، وهو التعبير الصحيح الذي يتفق مع عملها، أما تسميتها خمرة فإنه اسم لا ينطبق عليها لأن البن لا يتخمّر في الدلال ولا ينطبق على استعمالها، وسيأتي الحديث عنها في صورة (مصفاة).

بــــاب الدال
دَلَّة ، جَمعُه دلال

قال عبدالله بن سبيّل :

مَـــركَى دلالٍ نِجِـــرْهِنْ مـــا يبـــاتِ	مِحْـمـاسـهِنْ دَايِمْ علَى الـنّارْ حَمْـيَانْ

وقال سليم بن عبدالحي :

اللـي لهــــا أربَعْ دلالٍ ومِـــــهْـــراسْ	وتِشِمْ عَنبــر طِيْـبَـهـا بِالْمَحـامِـيسْ

وقال :

لَقِّمْ دِقـــيقْ البِنْ فِي دَلّةِ نحـــاسْ	مَـسْلُوبِة دَقَّـةْ إسْـتـادٍ بِتَـبْـهِـيسْ
فـالـى تَبـيَّنْ لك كـمـا دَفْق الأوْراسْ	نِكّسْ غَطا غـرنُوقـةِ الصِّفـرْ تَنْكِيسْ
وزِلّةْ مِن اللقْـــمَـــةْ برِفْقٍ ولِهْ وَاسْ	واحْـذَرْ يجي بِهْ مِنْ سِـرِيْبِهْ لحـاوِيسْ

دَلَّة : إناء إعداد قهوة البن وتقديمها .

منها : رسلان صفراء وبيضاء صناعة الشام.

ومنها : حساوية صناعة الأحساء.



دلّة حساويّـــــة

ومنها : بغداديّة، صناعة بغداد.

ومنها : قرشية صفراء صناعة الشام، وقرشيّة بيضاء صناعة مكة.



دلّة قريشية حجازيّة

ومنها : دلة راعي القصر صفراء وبيضاء تصنع في منطقة حائل.



دلّة صنعة راعي القصر

ومنها : دلة النحاس بيضاء شبيهة بالبغدادية القديمة، تصنع في بلاد الجوف.

ومنها : دلّة أم هلال نحاسية تصنع في مكة.



دلّة أم هلال حجازيّة

ومن هنا نجد أن الصناعة الوطنية ذات نسبة جيّدة بين الصناعات المستوردة.

أما اسم الدلّة فإنه غير معروف في المصادر العربية وكذلك الفارسية والتركية، ويبدو لي أنه من أصل هندي؛ لأن الدّلة كانت تصنع في الهند قديمًا.

ومن جيّد ما قيل في الدّلة :

وقال تركي بن حميد :

ومِنْ صِنْع بِغْداد نظايِفْ مَهاريسها باللَّيلْ يِسْهِرْ دِنيْنَها

وقال إبراهيم بن جعيثن :

أدْنِي على بالِي دْلالْ رَسْلانْ وَبرّية يَطْرَبْ لهَا كلّ حامِسْ

وقال حسن بن هويشل :

ابنْ حَسَنْ قِدْ حاشْ عِقْبِي تجارَهْ　　بَنَى الوُجارْ وحَطّ أبَارِيقْ ودلالْ

وقال مشاري بن سلطان بن ربيعان :

لِيَا ضاقْ صَدْرِي جِبتْ نِجْرٍ ومحْماسْ　　وِدْلالْ بِيْضٍ غالى مِشْتَرها

وقال حنيف بن سعيدان :

علَى ثلاثْ دلالْ صِفْرٍ مَرابيبْ　　علَى فِطرْ ودلالْ غَيْرِه تِصُوم

وقال شاعر شمرّي :

الله علَى الفِنْجالْ مَا أحْسَنْ شَرابه　　بِدْلالْ شامِيّاتْ بِيْضٍ رِبِيْبَهْ

باب الراء

رَسْلان ، جَمعُه رسلانِيّات

وقال محمد البازعي من أهل الرّبيعية :

يا فْهَيدْ قَرِّبْ عَمَلْ رَسْلانْ للنَّارْ　　احْمِسْ بِهِنْ بنٍّ وكَثِّرْ بهارِهْ

وقال محمد بن مشعي الدّوسري :

يَا مَا حَلا إلى جَا مَسيِّرْ وخطّارْ　　البِنّ الأشْقَرْ إلى تِباغَثْ بَدلّهْ

فِي مَجْلِس الرَّسْلانْ بِهْ صَفْ وَسْطارْ　　مِنْ خَمْرِتهْ الى لِقْمِتِه إلى تَزلّهْ

رَسْلان : دلّة صفراء نحاسية، تصنع في بلاد الشام، وسمّيت بهذا الاسم نسبة إلى صانعها، كان يصنع عليها ختم محفور باسمه، مكتوب فيه: (عمل رسلان) ومثله ابنه إبراهيم رسلان وابنه محمود رسلان، وقد أخذت هذه

الدلة شهرة واسعة، ثم أصبح الناس يسمّون أيّ دلة صفراء بهذا الاسم.



دلة رسلان

غير أن دلة رسلان الأصلية ما زالت لها أهميتها بين بعض الناس الذين يهتمون بشأن القهوة ولها ميزتها بين دلال القهوة، من حيث جمالها وإتقان صنعتها واستعمالها في القهوة، وما زالت غالية الثمن بالنسبة لكل الدلال الموجودة.

وهي صناعة يدوية، وقد توقفت صناعتها بعد وفاة رسلان ووفاة ابنيه إبراهيم ومحمود، وهذا ما جعلها أصبحت نادرة وغالية الثمن.

* * *

بــاب الــزاي

زَمْزَمِيَّة ، جَمعُه زِمازِم وزَمْزَمِيّات

قال ابن عرفج ، ويروى لغيره :

فــــاطْرِي تضْلَـعْ ولا ادْري وِشْ بَلاها   مـا عَلَيْـهـا إلا القَلَصْ والزْمـزَمِـيَّـةْ

وقال عبدالعزيز الحمّاد من أهل حرمة :

مـا حَـلاَ الفِنْجـالْ مِنْ بِنٍّ اليـمـانِي   مِـبْـهَـرٍ بالهَـيلْ وَسْط الزَّمْـزمِـيَّـةْ

زَمْزَمِيَّة : قارورة أسطوانية الشكل، لها فوهة ضيّقة، لها ثعبة صغيرة، وهي ثلاثة أنواع، منها زمزمية خزفية ذات لون أشقر، وهي أكثرها، ومنها ما لونه أسود، ومنها ما لونه أبيض، وهي أقلّها.

النوع الثاني : زمزمية زجاجية بيضاء وهذان النوعان مستوردان.

النوع الثالث : زمزمية نحاسية، مدوّرة الشكل، ولها رقبة، ولها غطاء نحاسيّ، وهذه تصنع في نجد بأحجام مختلفة، ولها عروتان.

أما الزمزمية الخزفية والزمزمية الزجاجية فإنه لا يكون لهما أغطية أصلاً، وإنما يعمل لهما صمامات من أعواد الجريد أو الخيزران، وهذه الأنواع الثلاثة تستعمل للقهوة في السفر، تعمل القهوة وتحقن فيها جاهزة وتحمل معلّقة بعروة معمولة لها، وعند الحاجة إلى القهوة تصبّ منها في دلّة ثم توضع على النار حتى تسخن ثم تشرب، لأن هذه الأنواع الثلاثة من الزمزميّات لا تحتفظ بحرارة أو برودة.

وفي الأحساء يعملون عليها كساءً لطيفاً وجيّداً ينسجونه عليها من خيوط اللّيف أو خيوط السّوتلي، ويجعلون لها صمامة من الجريد أو غيره، ويجعلون لها عروة تعلّق بها.

وهذا الكساء مفيد فيما لو سقطت من البعير وهو ماشٍ فإنه يقيها من الكسر وكذلك يحفظ لها شيئًا من الحرارة، وهي من أدوات السّفر.

وتحدّث محمد القويعي عن الزمزمية فقال: الزمزمية: وهي تصنع من مادة فخارية ولها غطاء[1].



زمزمية

والواقع أنها كما ذكرت من ثلاثة أنواع، وزمزمية الخزف والزجاج لم تكن أصلاً مصنوعة للقهوة ولكنهم استعملوها لصلاحيّتها ومناسبتها.

وسبق القول إنهم كانوا يكسونها بنسيج من الليف أو السّوتلي، وليس معنى ذلك أن كل زمزمية ينسج عليها، ولكن زمزميّات أهل العناية والتأنق والقدرة هي التي ينسج عليها.

وهذا النسيج الذي تلبس به خاص بزمزميات الخزف والزجاج، أما النحاس فإنه لا ينسج عليها.

وليس هناك زمزمية فخارية كما ذكر محمد القويعي، وقد استعملتُ الزمزميات في أسفاري على الإبل بأنواعها.

أما قوله (ولها غطاء) : الواقع أن الزمزمية الخزفية -وهي أكثرها استعمالاً، وكذلك الزجاجية- فإنه ليس لأيّ منهما غطاء أصلاً، وإنما يعمل لها غطاء من الخشب عملاً محليًا كما أسلفت.

(١) تراث الأجداد، ١٤٢/١ .

بـاب الشــين

شامِيَّة ، جَمعُه شامِيّات وشُوَام

قال زيد الخوير :

واحْـمِسْ ولَقِّمْ بِالعَـجِلْ يا السّنافِي   بشـامِيّـةٍ طَرِّفْ لهَا الجَـمـرْ تَـطْرِيفْ

وقال شاعر شمّري :

سَــوّيتْ لِي فِنْجـال عَــذْبٍ شَــرابِهْ   بِدْلالْ شَــامِـيّــاتْ بِيْض رِبِيْــبَــهْ

وقال تركي بن حميد العتيبي :

دْلاَلْ شــامِـيّــاتْ مَعَ بِنْ وبهــارْ   ونِجْــرٍ إليــا حِــرّكْ تَزَايَدْ عـبْــارهْ

شامِيَّة : دلّة تصنع في بلاد الشام، وهي نحاسية، مطلية بالقصدير، وكان لها شهرة عند هواة القهوة، وقد مرّت بتطورات مختلفة في شكلها وجمالها، وهي بيضاء جميلة، ومنها نوع يصنع من نحاس أصفر ويطلى داخلها بالقصدير الأبيض.



دلّة شاميّة بيضــاء

شَتّ ، جَمعُه شْتُوت

قال عبدالرحمن بن عبدالله بن جبرين :

مـا فَـوقـهـا إلا النِّجـرْ ودْلالْ وِالـشَّتْ   وِعْـيَـالْ نَجـدْ الكلّ مِنْهُم عَـزومِ
خَـفـايْفٍ مـا قَـطْ للحِـملْ شَلّتْ   إلا المِيـارِكْ وِالشّـدادْ مـحَـزُومِ

شَتّ : إناء أسطواني يصنع من النحاس الأصفر، ويزيّن بنقوش صغيرة فيه وله غطاء من نوعه، وسِعَتُه بقدر ما يسقط فيه فنجال القهوة الكبير بيسر، وطوله يختلف: منه ما يتسع لخمسة فناجيل فوق بعضها ومنه ما يتسع لأقل من ذلك، ومنه ما يتسع لأكثر، وهو مصنوع من أجل حمل الفناجيل فيه في السفر ليحفظها من التكسّر، يوضع بعضها فوق بعض ثم تلف في خرقة ثم توضع فيه.

وأفضل هذا النوع ما كان من صنع رسلان ومختومًا بختمه، أو من صنع أحد ابنيه محمود أو إبراهيم مختومًا بختم أحدهما، وهو صناعة مستوردة من بلاد الشام، وهناك أنواع أخرى من الشتّ تستعمل للغرض نفسه:



شتّ رسلان أصفر



شتّ نحاس نجدي

١- شتّ مصنوع من النحاس الأحمر صناعة وطنية، يصنعه مهرة الصنّاع في نجد، بأحجام مختلفة ويزينونه بزخارف بارزة فيه، وبعضها محفور، ويمتاز بمتانته، ومنه ما يمتاز بأن في غطائه مكانًا خاصًا بعلبة الكبريت تحمل فيه، وأن غطاءه جميل.

٢- شتّ يعمل من صفيح التتك، وهو صناعة وطنية، ومزيّن بنقوش بارزة، غير أنه غالبًا لا يكون منه كبير يتّسع لأكثر من خمسة فناجيل أو ستة، وشكله لطيف مقبول إلا أنه ضعيف لأن الصفيح الذي صنع منه رقيق وضعيف.

٣- شتّ يصنع من الخشب، وهو صناعة محلية، يصنع ويستعمل في جنوب الحجاز، يُصنع بطريقة الحفر، ومنه ما يزيّن بقمور صفراء، ومنه ما يزخرف بحبات بيضاء من الرصاص، وله غطاء جيّد وجميل غير أن هذا الشتّ لا يتسع لأكثر من ثلاثة فناجيل أو أربعة، وكل هذه الشتوت الأربعة التي تحدثت عنها ذات شكل واحد.

بــاب الـصّاد

صَبَّـــــة

قال تركي بن صنهات بن حميد العتيبي :

ودْلالْ فَــوقْ الـنّارْ دَايِمْ مــجــالِيسْ إكـــــرامْـــــهِنْ حَقٍّ عَلـيْـنا لـزُوْمِ
منْ صَنْعَةِ الصبّةْ وخَمْسٍ تَخاميسْ بَـرِيّـةٍ تـعْــــــمَـلْ بـهَــــــا كـلّ يَـوْمْ

صَبَّة : هذه الدّلة ورد اسمها في شعر تركي بن حميد العتيبي، وهي غير معروفة في هذا العهد، وليس لها انتشار في أيدي الناس، ولم يرد لها ذكر في غير شعر تركي بن حميد.

صِلاعَة ، جَمعُه صلاعات

قال محمد بن عيسى الهذّال :

وِتطبَخْ بمعــدِنْ مــا يعُــوزِكْ بَرِيِّهْ وِتَزَلْ بصِــلاعَــةْ لرَاعِي الشَّــرَابِ

صلاعَة : هي الزّمزميّة التي توضع فيها القهوة بعد إصلاحها لتحمل بها، وقد تقدّم الحديث عنها مفصّلاً وعن أنواعها في صورة (زمزميّة).

صينيَّة فَناجيل ، جَمعُه صياني

قال عبدالله بن سجوان الرويس العتيبي :

مِنْ عـادْ يَبْـهَشْ بالركـايبْ إلى جـاتْ مِنْ عـادْ يذْرِيْهـا إلى جَتْ مطيْـرَهْ
صـِيْنيّـتـهْ فـيـهـا الفَناجـيل دَارَاتْ تِشْـدِيْ حَـمــامٍ واقعٍ مِنْ مطيْــرهْ

صينيَّة : يقصد بها في هذا الشعر صينيّة الفناجيل، وهي عبارة عن صحن نحاسي توضع فيه فناجيل القهوة، وتحمل به، وهي نوعان:

١- صينية مصنوعة من النحاس الأحمر ومطليّة بالقصدير الأبيض ذات

شكل دائري جميل، ومزيّنة بزخارف محفورة فيها وأخرى بارزة، وليس لها عرى تحمل بها، وهي صناعة وطنية، ومنها ما هو مستورد.

وقد استعملت هذه الصينيّة زمنًا طويلاً قبل وجود الأنواع الأخرى، منها ما هو كبير يتسع لعدد كثير من الفناجيل، ومنها ماهو صغير غالبًا، توضع الفناجيل في هذه الصينيّة مكفّأة، وعلى هيئة دوائر، كما ذكر ابن سجوان في شعره.



صينيّة فناجيل مدوّرة نجدية

٢- صينيّة : مستوردة، مصنوعة من نحاس أصفر، ومزيّنة بزخارف محفورة فيها، ومنها زخارف بارزة، وهي نوعان: صينيّة مدوّرة على هيئة الصينيّة الأولى، وصينيّة مستطيلة لها عروتان تحمل بهما.

وقد اختفى هذا النوع من الصّياني بتوافر الأنواع الجديدة المتعدّدة الأشكال والألوان، كما اختفى معها اسمها العربي الفصيح (صينيّة) وأصبحت تسمّى (طوفرية)، وهو اسم لا أصل له في الفصحى.



صينيّة فناجيل صفراء مستطيلة

وهي ليست شبيهة بالطوفرية النحاسية التي تستعمل للطعام، فنقل اسم طوفريّة منها إلى صينيّة الفناجيل أمر لا يستند إلى دليل ولا قرينة.

* * *

بـــاب الطّـــــاء

طاحُونَة ، وجَمعُه طَواحِيْن

قال غانم بن نغيمش الحبلاني :

مـا دَقْ بِـالطَّـاحُـونْ مِنْصِحْ ومــاجُـورْ　　　مِنْ حِسّ نِجْرِهْ يَسْمعُونْ المِشـافِيقْ

طاحُوْنَة : ويقال أيضًا طاحون: يقصد به طاحونة البن، وهي أنواع كثيرة:

١- طاحونة أسطوانية ذات ذراع تدار به.



طاحونة سويديّة

٢- طاحونة على هيئة صندوق خشبي ولها ذراع تدار به في أعلاها.



طاحونة بصندوق خشبي

٣- طاحونة ذات محالتين تدار بمقبض فيهما.



طاحونة بن بمحالتين

٤- طاحونة ذات ذراع طويل تدار به.



طاحونة بن أمريكية بذراع طويل

وغيرها أنواع أخرى، وكلها مستوردة، وأفضلها الطاحونة الأمريكية ذات المحالتين، ثم الطاحونة الإنجليزية ذات المحالتين رقم (١) تليها الطاحونة الأمريكية ذات الذراع.

أما الطاحونة الصفراء ذات الذراع فإنها صناعة تركية، والطاحونة ذات الصندوق تستورد من بلدان متعدّدة، وغير ما تقدّم يوجد طاحونة ذات ذراع طويل تدار به، إنجليزية الصنع.

وقد قلّت أهمية هذه الطواحين وندر استعمالها بسبب توافر الطاحونة الكهربائية الحديثة.

وكان الناس يكرهون استعمال الطاحونة للقهوة عند بداية استعمالها ويرون أن ذلك يدلّ على بخل صاحبها، وتعليلهم لذلك هو أنها حلّت محل النجر الذي كان صوته إذا دقّ به يجتذب الجيران وغيرهم إلى القهوة كما اعتادوا على ذلك، بينما الطاحونة لا صوت لها يسمع من خارج المنزل، حتى قال بعضهم:

إذا نوتك المَرْجلَةْ دقّ بالمَاوْ ... واطْحَنْ إذا نويتْ الرِّذالَةْ

طبْخَة، جَمعُه طباخ، وطَبْخات

قال حنيف بن سعيدان :

ما ظَنّتِي سَوّيْتها يَوْم شَبَّيتْ ... قَلَّتْ طبْخَتْها وكَثَّرتْ مَاها

وقال مشاري بن سلطان بن ربيعان العتيبي :

قِمْ سوّ فنْجالٍ علَى خمسةِ أجْناسْ ... واحْذَرْ تجي حَرْقَهْ وبالِكْ نياها

خَلِّكْ لها عَنْ كلّ عذْروب حَسّاسْ ... وَقيِّسْ لها الطَّبْخَةْ علَى قِدرْ ماها

وقال فيحان الرّقاص العتيبي :

أوّلْ شِبـبكُم خَـمْس طَبْـخـاتٍ أتبْـاعْ   بـرِيّـةٍ مـــا بِهْـــرَتْ بِالـزِّنجِـــبــــيـلْ

طَبْخَة : هي طبخة البن في دلّة القهوة، لها مقادير تتفق مع حجم الدلّة التي تلقّم (تطبخ) فيها، وكل مرّة يقال لها طبخة.

وكانوا يعتنون بعمل القهوة، وبمقادير مائها وبنّها لئلا يزيد مقدار الماء عن مقدار البن.

ومن جيّد ما قيل في الطبخة :

وقال باني أمير قرية مسكة :

يا حَـشِرْ عَطْنا طَبْـخَـةٍ للمـسـايِيـرْ   قَـــبـل يـروحـــونْ المشــــاكـــيل عنّـا

وقال ناصر بن ضيدان الزّغيبي الحربي :

يا سَـــيفْ فِنْجــال النَّزِلْ مِنْ يـخَلّيْ   إلى صـارْ تـاجَـدْ طَبْـخَـتِـهْ مَعْ قنادهْ

إلى شَبْ نـارِهْ كـامـــلاتٍ مـــعـــانيـــهْ   فِي مـــاقِعٍ مـــا قِــيلْ شِـيلَوا رِمـــادهْ

وقال فياض المقاطي السبيعي :

وبـالزّعْـــفَـــرانْ مـــبَـــهَّـــراتٍ دْلالـهْ   يَجْـغَـطْ لهـا بالهَـيلْ والبنْ يـرْهِيــهْ

ومكَبّـــرِينٍ طَبْــخَـــتِــهْ مِنْ جــلالـهْ   ومــقلَّلٍ في مــاهْ من حـشْم راعِــيــهْ

وقال تركي بن حميد العتيبي :

قمْ كَـيِّفْ الطّبْـخَـةْ ترَى بانْ لـى شـانْ   مــشْـــتـــانْ فِي شَـــانٍ وشَـــانٍ عَنانـي

بـرِّيـةٍ مِنْ سُـــوقْ صَنْعـــا ونَجْـــرانْ   يـعْــبـــا لَهـــا بالهــيلْ والزِّعْــفَـــرانِ

* * *

بــاب الفـــاء

فِنْجال ، جَمعُه فَناجِيل

قال عبدالله بن عويويد :

أقْلَطْ الفِنْجــــال ذريفٍ مــــسَــــوِّيـهْ ومِنْ عِـــقِبْ طَسْلٍ ذَارْفٍ بِهْ ايْدامِـــهْ

وقال محمد بن عون الشريف :

وإنْ بارْ بِكْ ظَلَّيتْ مـا أحْـد بحــالِكْ ولا بـفِنْجـــالٍ مِنْ البِنّ يسْــقِـــيكْ

وقال راكان بن حثلين :

يا مَا حَلا الفِنْجالْ مَعْ سَيْحَةِ البَالْ في مَـجلِسٍ مـا فِـيـهْ نَفْسٍ ثقـيلَةْ

فِنْجال : هو الفنجال المستعمل لشرب قهوة البن، وقد تطور في أحجامه وألوانه تطورات عديدة وكذلك في مادة صنعه.

أما قديمًا فإنه كان يصنع من مادة الصّين، وتنوعّاته قليلة، وكثيرًا ما كانوا يعبّرون به عن القهوة نفسها، وأشهرها وأقدمها فنجال الإرك، وقد اختفى هذا النوع منذ بدأ ظهور الفناجيل متعددة الأحجام والألوان منذ سنين.

وهو فنجال أبيض كبير الحجم متين مصنوع من الصين، وهو مزيّن بأضلاع طولية دقيقة بينها خطوط حمراء، وله شفة بارزة إلى الوراء، وعلى شفته من داخلها دائرة ذهبية دقيقة، وفي قاعه نجمة ذهبية صغيرة.

وقد استعمل هذا الفنجال مدة طويلة، وفي زمن استعماله كان مستعملاً للقهوة والشاي، لأن البيالة لم تكن قد وجدت واستعملت.

ومن أنواع الفناجيل : فنجال صغير الحجم صنع من الخزف الأبيض في فترة قيام الحرب العالمية الثانية لما ندر فنجال الصين وارتفع ثمنه، غير أن هذا الفنجال انتهى استعماله بعد نهاية الحرب.

ومنها فنجال الفخار الذي يصنع في جنوب تهامة وما زال مستعملاً إلى هذا العهد في تلك الجهة، وقد انتشر استعماله في أيام الحرب العالمية الثانية، وشكله شبيه بشكل فنجال الصين وله أحجام متعددة.

وفي أيام الحرب العالمية الثانية قلّت الفناجيل وندر وجودها وارتفع ثمنها وذلك ما دفع إلى صناعة فنجال الخزف وفنجال الفخار، وقد صنع في تلك المدة فنجال من الخشب على هيئة فنجال الصين غير أن هذا الفنجال لم يكن مقبولاً ولم ينتشر استعماله، وصنع كذلك فنجال من مادة حديدية على هيئة فنجال الصين غير أن هذا الفنجال كذلك لم ينتشر؛ لأنه غير صالح للقهوة، ولأن حرارته تؤذي يد من يمسكه إذا كانت فيه القهوة.

ومن جيّد ما قيل في الفنجال :

وقال حميدان الشويعر :

اليـمنَى فِـيـهْـا الفِنْجـالْ   واليـسْـرَى فِـيـهـا البـربُورَةْ

وقال إبراهيم بن جعيثن :

حـمْـرِ الـثِّـمَـرْ فِي الصَّـدرْ جِـلاسْ   مِـثْلِ الفَناجِـيلْ مِـقْـتلَّهْ

وقال سليم بن عبدالحي :

سَـبْـعَـةَ فنَاجِيلٍ ونِجْـرٍ ومِـحْـمـاسْ   وارْبَعْ دلالٍ في شِـقـاهِنْ مطاحِـيسْ

وقال صالح السكيني :

يا بُوْ نهُـودٍ بعـالي الصَّـدْرْ مِـقْـتَلَّهْ   مِـثْلِ الفَناجِـيلْ بَينْ دلالْ رَسْـلانِ

وقال شويرب المجاحيدي المرّي :

مَلْفـاكْ رَبْعٍ تِعْـتِـبي للمـسـاييـرْ   حِـيْلٍ وفِنْجـالٍ يكَثِّـر بهـارِهْ

وقال عبدالعزيز الحمّاد من أهل حرمة :

مَـا حَـلا الفِنْجـالْ مِنْ بنٍّ اليـمـانِي   مـبْـهـرٍ بالـهَـيْل وَسْطِ الزَّمـزمِـيَّـةْ

وقال مشاري بن سلطان بن ربيعان العتيبي :

قِمْ سَـوّ فِنْجـالٍ مِنْ بنٍّ اليـمـانِي   واحْـذَرْ تجِيْ حَـرْقَـه وبالِكْ نِيـاها

وقال شالح بن ماضي المقاطي العتيبي :

والله لَولا النَّـارْ هِيْ والمَعـامِـيـلْ   ونجْـرٍ إليـا حِـرِّكْ سَـرا لهْ تَلالِ

ولَولا أشْقرٍ يزعَجْ بِبيضْ الفَناجِيلْ   والْيـا شَـريَت الكيف يِنْسـاحْ بالِي



دلة فخار تهامية

ومن جيّد ما قيل في القدوع :

قال محمد بن عبدالله بن منصور من أهل الشعراء :

عـامَـيْن مَعْ عـامَيْنْ وعـامْ احسـبُـوها   تَلْقَى بِهْ الورْعَـانْ تَلْقِطْ حَـتـاتِهْ

مَعْ مِـثْلِهِنْ جِـصـاصكُم كَنْزُوها   يشـوقْ قِـدّاعِـهْ بزِينْ تمراتِهْ

وإلي حَـصَلْ ذَا بالسَّـفـرِ قَلْطُوها   وهِيْ حَـلاةْ العِـمْـرِ وهِيْ طَراتِهْ

وقال خويلد المزيني من أهل الكهفة :

يا مْـسَـوِي الفِنْجـالْ كَـثِّـر بِهْ الهَـيلْ   واحْـرَص عليْـه وخَلّ حَمْـسَـتْك زَيْنَهْ

عِنْدكْ دلالٍ من خـيـارْ المَعـامـيـلْ   ونِجْـرٍ إلى حـرِّكْ يصـوِّتْ رنينهْ

والِيا قِـضَتْ دَنّيتْ شِـهْلِ الفَناجِـيلْ   وقِـدُوعـهـا تَمـرِ الحَـسـا جـايْبِـينهْ

بـاب القـاف

قُريشِيَّة ، وجَمعُه قرِشِيّات

وبعضهم يقول : قُرَيْشيَّة ، جمعُه قُريشيّات مصغّر.

قال سليم بن عبدالحيّ :

في دلّةٍ مَـشْـعـوبهـا كِنّهْ الفـاسْ   قـريشـيّـةٍ مـا قـابْلُوها الدّلاسـيسْ

وقال مريبد العدواني العنزي :

الله علَى بَيْتٍ بِنابِي الصَّعـافِـيقْ   في رَبْعَـتـهْ سِلْك الحَـرير الرِّقـيق

وَارْبَعْ قُـرِيْشِـيّـات مِـثْلِ الغَـرانيقْ   مَـشْـرُوبهِنْ صـافِي المِطَرْ بالبْـريقِ

مَطْعُـومـهِن ياتِي مِن الهِنْد تَشْـرِيقْ   يِنْسَفْ علَى رُوس النِّـثـايِلْ حَـرِيْقِ

قُرَيشيَّة : دلّة ، وهي نوعان :

قـريشـيـة تصنع في مكة المكرمـة من نحـاس وتطلى بـالقـصـدير وغطاؤها أصفر، وبعضها ينقش بطريقة الحفر نقشًا دقيقًا وجميلاً.

وهي ثلاثة أنواع :

قـريشية بيضـاء وغطاؤها أصفـر لطيف وقـاعدتها واسعة وأعـلاها ضيّق بالنسبة لقاعدتها ومجمّلة بزخارف محفورة عليها، وتسمّى: قريشية شريفيّة.

- قـريشيـة بيضـاء كلها وغطاؤها مقبّب وعنقـها على هيئـة هـلال ومزيّنة بزخارف جميلة محفورة عليها وتسمّى: قريشيـة أمّ هـلال، وهذان النوعان من القرشية لهما أحجام متعددة، كبير وصغير ومتوسط الحجم.

قـريشـيـة بيضـاء وغطاؤها أصفـر وعنقـهـا طويل، لطيـفـة الشكل صـغـيـرة الحجم ولم أر منها كبيرًا.

وهذه الأنواع الثلاثة كلها تصنع في مكة المكرمة وتنتشر في الحجاز وفي تهامة انتشارًا واسعًا، أما في نجد فإن استعمالها محدود.

٢- قريشية صفراء جيّدة الصنع مزيّنة بزخارف محفورة عليها وشكلها جميل، تصنع في بلاد الشام، وهي نوعان:

- المصنوعة قديمًا جيّدة الصنع والاستعمال والشكل.
- المصنوعة في وقت متأخر رديئة الصنع والاستعمال وشكلها أقل جمالاً من الأولى.

وليس بين القريشية الشامية والقريشية المكية أدنى شبه في الشكل أو التجميل والقريشية الشامية أكثر انتشارًا في نجد من القريشية المكية وقد ندر استعمال هذين النوعين من الدلال في نجد وفي الحجاز لكثرة أنواع الدلال الحديثة.



دلة قريشية صفراء شامية

قِطْف ، جَمعُه قطُوف

قال محبوب السّميري :

اللي يبي خِوِّتِي يا الربعْ مَضْحي لِهْ	**منْ فَوقْ عِمليِّةٍ منْ ساسْ شَقْرانِ**
ما فَوقْها غَيرْ قِطْفِ الهيلْ والدّلَهْ	**ومَسْلُوبةٍ زَادَها دَرْجٍ وخِفَّانِ**

قِطْف : وعاء صغير يعمل من الأدم، وغالبًا يزيّن بسيور ملوّنة وأهداب

ملوّنة، ويكون ذا شكل دائري، وبعضه شكله مستطيل، وله سيور مجدولة تستعمل لقفله ولفتحه، يستعمل للبن وللهيل الذي تعمل منه القهوة، ومنه ما يستعمل لحمل النقود وله حامل قويّ من الأدم يعلّق به دائرًا وراء العنق يحمله به صاحبه، ويكون هو تحت إبط صاحبه، أعني قطف النقود، وهو صناعة وطنية.



قطف آدم للبن والبهار

وقد تحدّث عنه محمد القويعي وقال: إنه يعمل من الصّوف[1].

والواقع أن القطف الذي يعمل من الصوف أو القطن غير صالح للاستعمال، وإنما هو عبارة عن شكل مزخرف يعلّق للزينة.

وإنما المستعمل للبن والهيل والنقود هو القطف الذي يعمل من الأدم.

ويختلف القطف الذي يستعمل للبن والهيل عن القطف الذي يستعمل للنقود في شكله وهما من مادة واحدة هي الأدم.

(١) تراث الأجداد، ١/١٤٤ .

قْنَاد ، لا جمع له

قال عثمان بن منيع :

قِــمْنا ودَنِّينا المَعَـــامِــيلْ وقْنَادْ ... ونــارٍ سَـنـاهـا طـُولْ لَـيْـلِـه يـنَـادِيْ

وقال شالح بن هدلان القحطاني :

يا مــســوِّي الفِنْجَــالْ قَنِّدْ بهــارِهْ ... وعَـدِّهْ علَى عِـرْوانْ واثْنِـهْ لِبُـو ذِيبْ

وقال ناصر بن صنيدان الزغيبي السّالمي الحربي :

يا سَـيفْ فِنْجـال النَّزِلْ مِنْ يخلِّيـهْ ... إلى صـارْ تـاجِـدْ طَبْـخَـتِـهْ مَعْ قناده

وقال إبراهيم بن جعيثن :

لِهْ مــجلِسٍ تِشُــوفْ بِهْ كلّ خــيِّــرْ ... وفنْجــال بنٍّ يِقْـعِـد الرَّاس بِقناده

قنَاد : يقصد به البهار الذي تبهّر به القهوة من الهيل وغيره، وقد يقصد به إضافة بعض الأشياء الطيّبة إلى الهيل كالزعفران والزباد.

وفي الفصحى القند الشيء العذب، وفي اللسان: قال: القند والقندة: عصارة قصب السكر إذا جمد.

وعن كراع : القند العنبر، فهم يشبّهون لذّة بهار القهوة بحلاوة القند ولذّته.

ومن جيّد ما قيل في القناد :

قال حمد بن عمّار من أهل الجريدة :

ضـيـعـفـهْ علَى مــا دَارْ بِالكِنْ والدّارْ ... ونـارٍ طُوالْ الليل يُوضِيْ شــعـيْلِهْ

عَليْـهــا دلالٍ صـابـراتٍ علَى الشّـقَـا ... وبِنٍّ قْنـادِهْ هَـيْل يِبْــــرِي عَلـيْلَـهْ

* * *

١- قهوَة ، جَمعهُ قَهاوِي

قال سويلم العلي السّهلي :

إلْيا اختلطْ شِمْراخَها طَلْعَة سهَيلْ　　رَطْبٍ ومنْصِفْ والبَلَحْ مِنْه حــالِي

وقامَتْ تِجِيْبِهْ بِالقَهاوِي المشاكِيلْ　　عَــرْض لسَلْمٍ جــدُودِهْ أوّلْ وتَالِي

قَهْوَة : المقصود بهذا الشعر غرفة جلوس الرجال التي توقد فيها النار وتعمل فيها القهوة، فإنهم يسمونها قهوة ومقهاة ودكة، نسبة إلى عمل القهوة فيها وتقديمها للزّوار فيها.

٢- قهوَة ، جَمعهُ قَهاوي

قال غانم بن نغيمش الحبلاني :

نجُورْ القَهاوِي رَبعكُم مِنْ هَلِ السّورْ　　رَبْعٍ يعُــوقُــونْ المســيّــرْ بتَــعْلِيقْ

وقال إبراهيم بن جعيثن :

تـرَى القــــهَــــوةْ بَلا قِـــدُوعْ　　مِـــــثْلِ الـصَّـــــلاةْ بـلا سِنَّـةْ

وقال محدى الهبداني :

بِالزِّعْــفَــرانْ يبْــهّــرُونْ القَــهــاوِيْ　　كَـــيْفٍ يسَـــوّونهْ علَى كِلّ نَوْعِ

قَهْوَة : يقصد به قهوة البن التي تغلي منه في الدلال وتبهر بالهيل وتقدّم في مجالس الرجال، وكذلك غرفة الجلوس التي تعدّ فيها القهوة ويجلس فيها الرجال يقال لها قهوة، وفي بعض البلدان تسمّى دكّة وقد تقدّم.

* * *

بـاب الكـاف

كِـــيْر

قال منيع بن سليمان بن منيع الشمّري :

لا ضَاقْ صَدْرِيْ جِبتْ هدِفْ المَنَاقِيـرْ — مِنْ شِــغلْ بغْـــدادٍ شَـــرَيْنا زَهابَهْ

ومِـحْـمـاسـةٍ تَشْكِي المَلايلْ مِنْ الكِيـرْ — مِـتْـجَـهّـدٍ به لِي حـسـيْنٍ وجـابَهْ

كِيْر : يقصد به في هذا الشعر موقد النار الذي تعمل عليها القهوة شبّهه بكير نار الحدّاد لقوّة وقوده وشدّة حرارته.

والكير في الأصل الفصيح اسم لمنفاخ الحدّاد الذي يصنع من الأدم ينفخ به ناره، ثم استعمل اسمًا لموضع النار الذي يوقد فيه الحدّاد ناره.

ويأتي توثيقه في الجزء السادس في صورته.

كَـيْف

قال محمد بن عيسى الخليفة :

يا زَيْد قَـرِّبْ صـافْـيـاتْ المَعـامِـيلْ — وصَلِّحْ لنا البِنّ اليــمـــانِيْ وزِلّهْ

زِلّهْ علَى وضْـحى بهـا البِنّ والهَـيلْ — خْـذ الزّلالْ وراكِــدْ الـفَــوحْ خَلّهْ

ثِمْ صبْ لـي فى واضْحاتِ الفَنَاجِيلْ — كَـــيْفٍ هَوَى بالْ المولّعْ هَوىً لهْ

وقال حجرف الذّويبي الحربي :

تِسْتَاهِلْ الكَيفْ الحَمَرْ يا ابنْ وَايلْ — وأنْت الذي تِسْتـاهِلْ الكَيفْ كِلّهْ

كَيْف : يقصد به القهوة التي تعمل من حب البن وتبهر بالهيل وغيره من أنواع البهارات كالزعفران والقرنفل وغيرها.

ومن جيّد ما قيل في الكيف :

قال سعد بن حمد بن ضويان، من أهل الشعراء :

قِمْ سَوْ فِنْجالٍ الراسْ مَصْدُوعْ زِلّهْ وصَفّهْ عَنْ سِرِيبْ الخْمُوعِ

فِنْجالْ فِيه مخُومِسَ الكَيفْ مَجْمُوعْ بِدْلالْ يِشْدِنْ الغَباسا الوقُوعِ

وقال محدى الهبداني :

يَا مَا حَلا الفِنْجالْ والرّاسْ خَاوِي عِقْبِ التَّعَبْ ما احْلاهْ قَبلِ المتُوعِ

وأنا مَعَ اللي يِقَحْمُون الأهاوِي اللى عَليهُم جايْزاتٍ طبُوعِي

بِالزِّعْفَرانْ يَبَهّرُونْ القَهاوِي كَيفٍ يَسوُّونْه علَى كِلّ نَوْعِ

* * *

بــاب اللام

لِقْمَة ، جَمعُه لقَم

قال سليم بن عبدالحيّ :

لَقِّم دقـــيقْ البنّ فِي دَلّةٍ نحـــاسْ	مَـسْلُوبة دَقَّـةْ إسـتـادٍ بتَـبْـهِـيسْ
فــإلَى تبَـيّنْ لك كـمـا دَفْق الأوْراسْ	نَكّسْ غَطَا غـرْنُوقـةِ الصِّفْـر تنْكِيسْ
وزِلّةْ من اللقـــمـــة برِفْقٍ ولِه وَاسْ	واحْذَرْ يجي بِهْ من سِرِيْبِهْ لِواحِيسْ

وقال محمد بن مشعي الدّوسري :

فِي مَجْلِسْ الرّسْلانْ بِهْ صَفْ واسْطارْ	مِنْ خَـمْـرتِهْ إلى لِقْـمِـتِـهْ لا تِزِلِّهْ

لِقْمَة : دلّة تلقّم فيها طبخة القهوة، أي تطبخ فيها، وبعد طبخها فيها تزل على البهار في دلّة أصغر منها تسمّى مبهرة وتسمّى أيضًا زلاّ، فاللقمة هي الدلة الوسط بين الخمرة (المصفاة) وبين الزّل (المبهرة).

ومن جيّد ما قيل في دلة المبهرة ودلة اللقمة ودلة المصفاة :

قال ابن آدم من أهل القويعية وقد رهن دلّته عند امرأة وحاولت أن تشتريها منه:

حَطَّيتْ مَـــزْهِيّـــةْ علَى واهْجِ النّارْ	وأطْلِبْ من الله مـــا يَبِـــيّنْ غَـــلاها
ورهَنْتَـــهـــا عِندْ أتلع العِنقْ بِالدّارْ	وأصـبح يدارجْني علَى مِـشْـتَـراها
يا وَارِدْ القـــرنينْ يا كَـيفْ تخْـتـارْ	فِي دَلّةٍ مـــا فِي وجـــارِيْ ســـواها
هذيِه للقْــمَـــة وهذيْك لِبـــهـــارْ	والـثّــالـثــة اللي رِكـــبّتْ فِي عَناها

* * *

لِيْفَة، جمعُه لِيَف

وقال زيد الخوير :

وإنْ كـــان تَزْمَلْ من طيُـــورٍ هَوافِي بِيْضٍ فـسـدّ أفْـوَاهَا باشْـقـر اللّيفْ

وقال عطا الله الخزيم من أهل الخبرا :

لَقّمْ ببِـــغْـــداديّةٍ تَصْنَع الكَيفْ عَليــهْ مِنْ هِجْــرانهَـا لا تَخَـاف

وإلى صِفا اليَعْلُولْ مِنْها علَى اللّيفْ فـادْرِ إنْ فِنْجـالهْ عَنْ التّـولْ صـاف

لِيْفَة : يقصد به الليف المعروف الذي يؤخذ من النخل، كانوا يضعون منه لفافة صغيرة في ثعبة دلة القهوة، تحفظها من أن يسقط بها شيء من طيور وغيرها، وتمنع خروج البهار مع القهوة في أثناء صبّها في الفناجيل.

* * *

بـاب الميـم
مِبْخَرَة، جمعُه مَباخِر

قال حميدان الشويعر :

يـفــــاخِـــــرْ بِالملابِسْ والمواكِلْ ولِمبــخـــرتهْ علَى راسِـــهْ كَـــرارَهْ

وقال سعد بن مساعد مطوّع نفي :

الجــــــادْل اللـي كِنْ خَنَّةْ عطُورِهْ مـبـاخْـرٍ سـيـقَتْ علَى جَمْـرِها عُـودْ

مِبْخَرَة : هي مدخنة الطيب التي يتدخن بها طيب العود، سمّيت مدخنة نسبة إلى دخان الطيب الذي يتصاعد منها، بعضهم يسميه بخارًا، وبخورًا.

لذلك سمّيت مبخرة ومدخنة، وكلمة مدخنة في نجد أكثر استعمالاً.

وكانوا يسمّون طيب العود الذي يتطيّب به فيها بخورًا ودخونًا.

واشتقاق اسم المدخنة عربي فصيح.

في اللسان : وتبخّر بالطيب ونحوه : تدخّن، والبخور بالفتح : ما يتبخّر به، ويقال: بخّر علينا من بخور العود أي طيّب. هـ.

مِدْخَنَة، جَمعُه مدَاخِن

قال الشيخ عبدالرحمن أبو عوف من أهل القويعية :

أبو سَـعَـدْ والله كـعَـامْ المِسـايـيـرْ إلـى بَغَـى يَـزْمَخْ يـجِـيـبْ الخَـرِيْطَهْ
والمِدْخَنَةْ تِشْـدِي لخَطْوِ المِطَايـيْـر وإلا كـحـالِي بحَلْقِـهْ نقَـيطَهْ

مِدْخَنَة ، وتسمّى أيضًا مبخرة : هي الموقد الذي يحرق فيه عود الطيب في المجالس، والمدخنة القديمة صغيرة الحجم لطيفة الشكل، تصنع من خشب الأثل الصلب بطريقة الحفر وتكون قطعة واحدة، لذلك فهي تستعمل عشرات السنين، وهي ذات زوايا أربع، لها قاعدة مربّعة، يرتكز عليها أربعة أعمدة لطيفة ينتصب عليها حوض مربع، يتسع تدريجيًا من أسفله إلى أعلاه، مبطن داخله بصفائح تنك، يوضع فيه الجمر، وعليه يوضع الطّيب.



مبخرة (مدخنة)

وتجمّل كلّها بقمور صفراء، وتكسى أعمدتها بصفيح أو ترشم كلها بحبّات الرصاص الصغيرة، مكّونة أشكالاً جمالية جيّدة.

وبعضها يكسى بصفيح أصفر رقيق مزيّن بنقوش زخرفية جيّدة.

ومنها نوع صغير لا تكون له أعمدة أربعة، وإنما يكون له عمود مربع واحد، وكلها صناعة نجدية.

مَبَرّد ، مِبْرَاد ، جَمعُه مبارِيْد

قال عبدالله بن سبيّل :

مِن البنْ يصـــفَقْ بِهْ ثَلاثْ غـــرزاتِ تَنْسِفْ علَى المِبْـرادْ والكِيسْ مَلْيـانْ

وقال الدّحام السبيعي من أهل ثادق :

مَـــلا المبـــرّد بِنْ والهَـــيلْ تِسْـعِينْ وجـابْ الحَطَبْ والما وتَمْـرٍ وطِيْـبِـهْ

مُبَرَّد : ويقال أيضًا مِبْراد : هو الإناء الذي يفرغ فيه البن من المحماسة بعد حمسه ليبرد فيه قبل دقه، وهو نوعان :

١- مبـرّد يعمل من خوص النخل على هيئة إناء مدوّر، ويزيّن بالألوان التي يصبغ بها خوصه قبل سفه.



مبرّد خوص

٢- مـبـرّد يصنع من خـشب الأثل، وله هيـئـتـان، هيـئـة مـدوّرة، وهـيـئـة مستطيلة، وهو يصنع بطريقة النحت، وله فتحة يفرغ منها البن بعد تبريده فيه إلى أداة دقه.

ويزيّن مبرّد الخشب غالبًا بزخارف محفورة فيه، وبقمور بيضاء وصفراء، ومنه ما يرشم بحبات دقيقة من الرصاص.

أما حجم المبرد وسعته فإنه يكون حسب الحاجة، إذا كانت دلال القهوة كبيرة وكانت المحماسة كبيرة فإن حمسة البن تكون كبيرة وتحتاج إلى مبرّد كبير.

أما إذا كانت الدلال صغيرة فإن المحماسة تكون صغيرة وحمسة البن تكون صغيرة، ويكفي لها مبرّد صغير.

لهذا فإننا نرى من المبرد أحجامًا كثيرة بين صغير، وصغير جدًا، وكبير وبين ذلك.

والمبرّد صناعة وطنية معروفة في كل بلدان المملكة.



مبرّد خشب



مبرّد سعف

مِبْهَرة ، جَمعُه مباهِر ومِباهِيْر

قال منيع بن سليمان بن منيع الشمّري :

إليـا لِقـمنْ بِالزّعـفَـرانْ المِبـاهِيـرْ	لا بنْ لا سَـيْـلانْ عِندْ انْصـبـابِهْ

وقال عياد بن مبارك بن عبيكة الشمّري :

احْمِس وزَيّنْ حَمْسِتِهْ للمسـاييرْ	واللي لِفَـتْنا مِن بعـيْـدٍ ركـابِهْ
وكـبِّـهْ بنجـرٍ يا صَـهَلْ كِنّهْ الزّيرْ	مِنْ جوفْ ابنْ عَمْرو لِفَى مِنْ هضَابِهْ
لِعْـيُـونْ رَبْعِي مِـتـعـبِينْ المِبـاهِيـرْ	إنْ جِـيتْ وجـا يَمّي بِدَا مَـرْحَـبـا بِهْ

مِبْهَرَة : هي الدّلة الثالثة التي ينتهي فيها عمل القهوة ويضاف فيها البهار إليها، ومنها تصبّ في الفناجيل للشاربين.

تسمى مبهرة لأن البهار يضاف إلى القهوة فيها، وتسمّى أيضًا زلاًّ؛ لأن القهوة تزل فيها من دلة اللقمة وينتهي عملها، واسمها مبهرة أشهر وأولى.

ومن جيّد ما قيل في دلّة المبهرة ودلّة اللّقمة ودلّة المصفاة:

قال ابن آدم من أهل القويعية وقد رهن دلّته عند امرأة وحاولت أن تشتريها منه :

حَطَيّتْ مَـزْهِيَـةْ علَى وَاهْجِ النّارْ	وأطلبْ مِن الله مـايبَـيِّنْ غَـلاها
ورَهَنْتَـهـا عِندْ أتْلع العنقْ بِالدّارْ	وأصبَحْ يدارِجْني علَى مِشْتَـراها
يا وَارِدْ القَرنينْ يا كَـيفْ تِخْـتـارْ	في دَلّةٍ مـا في وجـاريْ سُـواها
هـذيْهِ للقَـمـة وهذيْك لِبْـهـارْ	والثّـالثـة اللّي رِكـبَتْ في عَناها

* * *

مِحْكِمَة ، جَمعُه محاكم

قال أبو عفّار إبراهيم بن ناصر بن محمد من أهل بلدة القويعية :

انْصَحْ رِفْيقكْ يا معَشِّي هَلِ الجَيشْ عَنْ كِرفْ ناسٍ لا يكبِّر وقارهْ
يتَبْعهْ بالسُّوق كِنّهْ درَيْويشْ ويَقْلطِه بالمحْكمةْ مِنْ وجارهْ

محْكَمَة : تعني المقعد الذي يلي رأس الوجار، ويكون الجالس فيه في صف الجالس في مسوَّى القهوة، وهذا المقعد يفضّل فيه كبار السّن وكبار الضّيوف.

أما تسميته بهذا الاسم فإني لا أعرف لها تعليلاً، وهي تسمية شائعة بين الناس.

مِحْمَاسْ ، جَمعُه مَحامِيسْ

محماسة ، أيضًا جمعه محاميس

قال عبدالله بن سبيّل :

مَركَى دلالٍ نِجِرهِنْ ما يْبات محماسهنْ دائمْ علَى النّارْ حَمْيانْ

وقال محمد أبو دباس :

ويا حَمْس قَلْبِي مِثلْ بنٍ بمحماسْ ويا هَشِمْ حَالِي هَشْمَها بِالنِّقيْرَةْ

وقال إبراهيم بن جعيثن :

كِنّهْ يقلّبْ علَى محماسْ فَوْجِهْ كما فايحِ الدلّهْ

قال سليم بن عبدالحيّ :

اللي لهَا أربَعْ دلالٍ ومِهْراسْ وتِشِمْ عَنْبر طِيْبَها بالمَحامِيسْ

محْمَاس : إناء له يد طويلة، ومقبض طويل من الحديد، يحمس به بن القهوة، وهو صناعة محلية، يُعتنى بصنعتها وتجميل يدها بالنقوش المحفورة والبارزة عليها، وكذلك تزين بزخارف من النحاس الأحمر ومن الصفر تلصق عليها.

وأشهر أنواعها وأجودها صنعة وأكثرها تجميلاً ما يأتي :

أولاً : المحماسة الشغدلية، وهي التي يصنعها الشغادلة في مدينة حائل.

ثانيًا : المحماسة التي تصنع في جنوب الحجاز.



محماسة شغدلية



محماسة غامدية

ثالثًا : المحماسة القطيفية ، وهي التي تصنع في مدينة القطيف.

رابعًا : المحماسة الحساوية، وهي التي تصنع في منطقة الأحساء.

أما ما سوى هذه الأربع فإنه صناعة عادية لا ترى فيها ميزة لتجميلها أو براعة في صناعتها.

وتتميّز المحماسة الشغدلية بصفات لا تتوافر في غيرها، وأن صانعها يكتب عليها اسمه وتاريخ صنعها بطريقة الحفر.

وينبغي أن أشير إلى أن المحماسة التي تصنع في جنوب الحجاز وفي خميس مشيط أصبح الناس يسمّونها نجرانية نسبة إلى مدينة نجران، ويرون أن المحماسة التي تصنع في نجران أفضلها، والواقع أنها ليست بأحسنها ولا أجودها صنعًا، بل إن المحماسة التي تصنع في بلاد غامد وزهران أو في خميس مشيط منها عيّنات تفوق المحماسة النجرانية إتقانًا وجمالاً.

ومن جيّد ما قيل في المحماسة :

قِمْ يا نِدِيْبِي عَمّر النّارْ لِي سَوْ   قِمْ سَوْ فِنْجالٍ ترى الرّاسْ خاوِيْ

وانْهَضْ حْجاجِكْ للنّشامَى إلى جَوا — واحْمِسْ ثَلاثٍ ولاتْشاوِرْ دَناوِي
بمِحْماسةٍ شِبْرٍ لهُم يَوْم قاسَوا — ومِوَسّع صَدْرِهْ علَيْها الحَساوِي
اصْحِ النِّياتْ وجَنْبِهْ عَنْ سَنا ضَو — وإلى أقْبل عَرَقْها كِبْها لا تْراوِي



محماسة حساوية وقطيفية

* * *

مِرْكَى ، جَمَعُه مَرَاك

قال أحد الشعراء ، تروى لعبد الله بن محمد الصّبي :

قِمْ شِبْ نارْ الوُجارْ وكَيِّفْ أشْغالَهْ — ثِمْ أكبِر النَّارْ واحْمِسْ فَوقْ صالِيْها
بِنٍّ عَمَاسْ الرّاسْ فِنْجالَهْ — ويْداوِيْ الكَبِدْ عَنْ حرٍّ لجِا فِيها
أركِبْ بريقِكْ علَى مِرْكاكْ ودلالَهْ — واصْفِقْ ثَناوِيكْ واجْمَعْ زَلّ صافِيْها

مِرْكَى : قضيب حديد مطروق، طرفاه عريضان، ومنه ما يتكوّن من قضيب معكوف، يتكون من شعبتين متوازيتين بينهما بُعْد يتراوح من ٥- ١٠ سم حسب حجم المركى الذي يوضع على متن النار توضع عليه الدلال والأباريق صفًا

فوق النار، وهو الأكثر انتشارًا واستعمالاً، ويوضع فوقه أكثر من دلة واحدة.

وهناك مركى من نوع آخر، منه ما هو على هيئة مستطيل وله أربع أرجل، ومنه ما هو دائري الشكل وله ثلاثة أرجل يوضع فوق الجمر في عين الوجار وتوضع الدلالة فوقه ولا يحملا إلا دلة واحدة، ويسمّى أيضًا مركبًا.

وكل أنواع المركى صناعة وطنية من صنع الحدّادين.

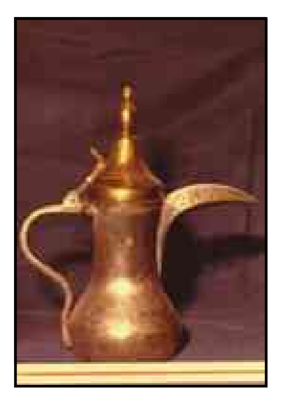
مِصْفاة، جَمَعُه مَصاف

قال سلطان بن عبدالله الجلعود :

تَلْقَونْ بِنٍّ بالمِصافِي يفُوح   يصَفَّى علَى صِفْرِ الدّلالْ المَرابِيبْ

مِصْفاة : دَلّة هي أكبر دلال القهوة، التي تلزم لها، يصفى فيها ماء القهوة من تولها، فإذا ترسّب في أسفلها ما علق به من حثالة البن (التول) ويقال أيضًا : (الوفل) زلّ، أي صبّ ما يحتاجونه منه في دلّة اللّقمة. -انظر صورة لقمة- وأضيف له البن المدقوق، وبعض الناس يسمّون المصفاة الخمرة.

أما ما يبقى في المصفاة من التول بعد غليه وتصفية مائه وزله في اللقمة فإنه يصبح لا فائدة فيه وعند ذلك ينثرونه.



دلة مصفاة رسلان

مَعامِيْل ، جُمع لا واحد له من لفظه

قال مشعان بن هذال :

لِذَاذةِ الدِّنْيـا مَـعـامِـيلْ وِفْـراشْ　　　وصينيـةٍ يقْبِلْ بَها العَبدْ مَسْعُودْ

وقال سليمان بن شريم :

تَشْكِي مَـعـامِـيلِهْ مَـلايل وجـارهْ　　　كَـيـفٍ تعـزَّلْ ثَنْوِتِه بِنّ وِبْهـارْ

وقال عثمان بن منيع من أهل الأثلة :

قِـمْنا ودَنينْا المَعـامِـيلْ وِقْنادْ　　　ونـارٍ سَنـاهـا طُولْ لَـيْلِـهْ يـنـادِيْ

وقال شالح بن ماضي المقاطي العتيبي :

والله لولا النَّارْ هِيْ وِالمَعـامِـيـلْ　　　ونجـرٍ اليـا حـرِّكْ سَرا لِهْ تَلالِ

مَعامِيْل : يطلق على مجموع أواني القهوة، الدلال والمحماسة والنجر والمبرد والفناجيل، وصينيّة الفناجيل، وغيرها.

واسمها مأخوذ من استعمالها في عمل القهوة.

ومن جيّد ما قيل في المعاميل :

وقال خلف أبو زيد السّنجاري الشمّري :

قم سـو ياراعي المعـامـيل فنجـال　　　كيف إلى جا الرّاس يجلي عماسه

وقالت زوجة سعد بن قطنان ابنة عمّه :

قلبي كـمـا طيـر يرف بجناحه　　　يبـا المطيـر وشـابكتـه المحـابيل

وإلا كـمـا بنّ يزيّد نجـاحه　　　وعقب النجاح مرجّع بالمعـاميل

وقال فهد الغسلان صاحب بقعاء :

أوّل بـدات هـات يـا ديب قم هات　　　أدن الحطب وأدن الدلال النظيفات

شب الضّـوا للي يبـون المروّات　　　فـرّع وحضّب لي جميع المعـاميل

وقال مبارك البدري الأطرش :

قم سـو لـي يا هـيـبـة الـرّبع فنجـال   وقـــصـّــر الـزّلـة بـنـز المعـــامـــيـل
بدلال عـفـر ريحـهن يـبـصط البـال   من كـثـر مـا يرمى بهـا الجوز والهـيل

مِقْهاة ، جَمعُه مَقَاه

قال محمد بن فايز من أهل القصب :

يا طَالْ مـا نَقْلِطْ علَى كلّ مـِقْـهـاةْ   والـيــــوم قَــالَوا رِدْ مـــالِكْ مِكانِ

مـقْهاة : هي الغرفة التي يعد فيها القهوة ويجلس فيها الرجال لتناولها، وتسمى في بعض البلدان دكة، وتسمى أيضًا قهوة.

(انظر صورة قهوة ١).

مِلْقَاط ، جَمعُه مَلاقِيْط

قال عبدالمحسن الصالح :

اكْـــــتِبْ واصْــــحَـى يـا خَـطّـاطْ   يـصـْــــدر بـكـتــــابِكْ أغْـــــلاطْ
أكْـــسِـــرْ قِـــعْـــوِكْ بِالمِلْقـــاطْ   ثـمٍّ أدْفِـنْـك بِـتـــــــبْـنِ المِـعْـلَـفْ

مِلْقاط : هو الملقاط المعروف الذي يستعمل لتحريك النار، ووضع الجمر في المدخنة، وكان قديمًا كل وجار نار عنده ملقاط، وكانوا يهتمون بصناعته فيزينونه بنقوش محفورة فيه، وبقطع صغيرة من النحاس والصفر، ويضعون في أسفله حلقة.

وطرفاه مصفحان على هيئة مثلث وفي وسطهما خرق صغيرة، وهو صناعة وطنية، من صنع الحدّادين الوطنيين، واسمه مشتق من استعماله في التقاط الجمر من النار، وتحريكه حول الدلال في وجار عمل القهوة.



ملقاط

ومن جيّد ما قيل في الملقاط :

قال السّياري ويلقّب المعيضي :

يقُولْ المعِـيضي في كـلامـهْ تَلقّطا ثَلاثَهْ بيوتٍ بسّ والرّابعْ اسْتحْياطْ

سَلامي عَليْهِنْ عدّ ما بِالقدَمْ وطَا مَعْ برِكْ والأوْسَطْ وابَالقدّ والملْواطْ

تَفكّرْ وافْتِكَرتْ ولقَيتْ الفِكرْ يمنَعْ الخَطا لِقَيْتْ الفِكرْ مِثل مْصَالى الضَوّ بالملْقاطْ

* * *

مَنَارَة ، جمَعُه مَنايِر : نسبة إلى موقد النار

قال تركي بن حميد :

مَعْ مِنْسِفٍ حَـوْلْ المنارَةْ يـجَـرّا واشْنَاقْ حـيْلٍ صَـفُـوها لِهْ تِذاريفْ

وقال أيضاً :

يا مَـا حَـلا قِـدْم الـفَـجـر قـبِّـة الـنّارْ　　　وَصَـفْ الـدّلالْ وشَـبْ نـارْ المَـنـارَةْ

وقال ابن عامر الشيباني العتيبي :

كَيْف على مـا خَـرْبقـا وَيْن أبا اغْـدِيهْ　　　قَـيّـرْ علَى كَـبْـدِي سُـواةْ المَرارَةْ

فنْجـالِكْ اللي بَـيِنْ رَبْعِـكْ تَـقْـزِّيهْ　　　إلى زَادْ عَـنْـهُـم سَـيلِـهْ فِي المَنَارَةْ

مَنارَة : هو ما يتجمع عند موقد النار من الرّماد، وبعضهم يجمع معه تول البن، ويجعلونه كومة، ويضيفون له كل ما تخلفه النار يوميًا من رماد، ويدلّلون بكثرة الرماد وارتفاع المنارة، على كثرة إيقاد النار للزّوار والضيوف فيكون ذلك دليلاً على الكرم، وهي عادة عربية قديمة.

قالت الجنساء :

طويل النّجـاد رفـيع العـماد　　　كـثـير الرّمـاد إذا مـا شـتـا

فعبّرت بكثرة الرماد عن كثرة إيقاد النار للضّيوف وكنّت به عن سعة الكرم.

ومن جيّد ما قيل في المنارة :

قال إبراهيم بن جعيثن :

سَبْح القـعُودْ إلى مِشَى عِقبْ مِنْشارْ　　　سَبْح القعُودْ إلى مِشَى عقبْ مِنْشارْ

وليّـاكْ عِندْ أدْنَى الفَـراقـينْ تَحْـتـارْ　　　وليّـاكْ عِندْ أدْنَى الفَـراقـينْ تَحْـتـارْ

وقال محمد البادي في المنارة :

يـا وَي والله كَـيْـفَـةٍ يا مِطاليقْ　　　يـا وَي والله كَـيْـفَـةٍ يا مِطاليقْ

الـكَيـفْ دلالٍ كِنّـهِنْ الـغَـرانـيـقْ　　　الـكَيـفْ دلالٍ كِنّـهِنْ الـغَـرانيـقْ

وقال راكان بن حثلين العجمي :

يـا زِيْن هِجْنٍ قَـدّيتْ بالمسـاويقْ　　　تَلْقَى لَهـا قِـدْمِ المَنارةْ مـرَاح

* * *

منفاخ ، جَمعُه منافيخ

المنفاخ : يتكون من لوحين من الخشب مصقولين يقص أحدهما مساويًا للآخر على هيئة مثلث له رقبة في مقدمته تضيق تدريجيًا بين اللوحين وفي مؤخرته مقبض يمسك به في حالة النفخ ويحاط جانباه ومؤخرته بستار من الأدم اللين عريض في مؤخرته يضيق تدريجيًا إلى مقدمته، ويخرز في اللوح الأسفل فتحة دائرية في وسطه ينفذ منها الهواء إلى باطنه عند فتح اللوحين، ويوضع لها غطاء داخلي متحرك يحبس ما اختزنه من الهواء عند ضغط اللوحين، ويركب له في مقدمته قصبة حديدية ضيقة يخرج منها الهواء لنفخ النار في موقدها، ويزين ظهر اللوح الأعلى بزخارف جميلة من القمور الصفراء والبيضاء وتثبت فيه مرآة في وسطه وأخريات في أنحائه الأربعة.

وكان هذا المنفاخ له انتشار واسع في بلدان نجد لغرض نفخ النار وهو صناعة وطنية تصنع في كثير من مدن الوطن، ويعيش هذا المنفاخ سنين طويلة مع المحافظة عليه، وموضع مكانه دائمًا قريبًا من موقد نار إصلاح القهوة، ويكون غالبًا على يسار من يقوم بإصلاحها.

وقد ابتكر أحد الصناع المهرة في مدينة المجمعة منفاخًا حديديًا أقوى من هذا المنفاخ وألطف منه، يثبت إلى جانب موقد النار في الأرض، ولكنه لا يسمى منفاخًا بل يسمونه مروحة لأنه يعمل على مروحة وبعضهم يسمونه مكينة نار.



منفاخ

وهذا المنفاخ يتكون من صندوق مدور من الحديد ويوضع له خرطوم في مقدمته ويكون مفتوحًا لخروج الهواء منه إلى النار، ويوصل إلى النار بواسطة أنبوبة حديدية، ويحتوي الصندوق على مروحة ذات ريش حديدية صغيرة تدار على قضيب حديد وهي في داخل الصندوق بواسطة محالة من الحديد يوصل بين هذه المحالة وبين القضيب بخيط موصل ويوضع للمحالة مقبض صغير لطيف من الخشب تدار به المحالة فتحرك المراوح الداخلية فيندفع الهواء قويًا إلى موقع موقد النار.

والذي ابتكر هذه المروحة هو محمد المنصور وقد اعتاد أن يضع على كل واحد منها ختمًا باسمه واسم المجمعة.

وقد شاركه في هذا الابتكار موسى السلمان الحمدان، والعينة التي في متحفي منها وضع عليها تاريخ صنعها ١٣٦٧هـ، ومن مدينة المجمعة انتشر هذا الابتكار.

ثم أخذه عنهما الصناع السوريون وصنعوا مروحة على غراره غير أنهم لم يضعوا لها محالة فانتشرت في المملكة.

وقد صنع من هذه المروحة أحجام كبيرة كالتي في هذه الصورة، استعملت لغير نار إعداد القهوة في مجالس الرجال، ولكنها استعملت في البيوت لأغراض أخرى.

* * *

مِهْراس، جَمعُه مهَارِيس ومَهارِس

قال تركي بن حميد:

ومِنْ صَنع بِغْـــداد دلالٍ نظايفْ   مَهارِيْسها بالليلْ يِسْهرْ دنِيْنها

وقال إبراهيم بن جعيثن:

أديْرهْ علَى كَيْفِي عَنْ الحَرقْ والنِّيا   وادقِـهْ علَى هَوْنِي بزَيْن المَهارِسْ

قال سليم بن عبد الحيّ :

اللى لهـا أربع دلالٍ ومـهـراسْ   وتِشِمْ عَنْبَرْ طِيْبَها بِالمَحامِيسْ

وقال تركي بن حميد أيضًا :

يَجْلَى صدا قَلبِى ضِبِيْح المَهاريسْ   إليَا جاكْ شَرَّابْ الحَشايِشْ يعُوْم

مِهْرَاس : ثلاثة أنواع تسمّى بهذا الاسم :

١- نجر من الصّفر الرنان ومدقه من نوعه.

٢- نجر حجر (نقيرة) وهذان النوعان خاصان لدق البن، والبهار للقهوة.

٣- مهراس يستعمل للمطبخ وغيره من حجر، ومنه خشب، وبعضه من جذوع النخل.

وهو عربي فصيح، ويسمّى أيضًا منحازًا.

وفي اللسان : الهرس الدق، وهَرَس الشّيء يهرسه هرسًا دقه وكسّره... والمهراس الآلة المهروس بها، وكذلك فإن اسم منحاز عربي فصيح.

في اللسان : والمنحاز الهاون.. والنحز الدق بالمنحاز، وهو الهاون، وقد تقدّم التعريف بكل واحد من هذه الأنواع في رسمه.

وإنما المقصود فيما تقدّم في هذا الموضوع من الشعر هو مهراس (نجر البن الذي يدق به).

مُوْجَاة ، جَمعُه مِواجِي

قال علي بن سعد العويشني :

يا رَاكْبٍ عِمليّةٍ كَورْها ساجْ   ما تنْصِخِرْ لَولا الرِّسَنْ والمِريْرَهْ

تِلْفِي رفيقٍ لِي مِقَرّهْ بهَدّاجْ   قِلْ لَهْ نبْي مِنْه العَوَضْ فِي النِّقيْرَهْ

قِلْ لهْ تَرى يوم أصْبَحْ الصبِّحْ وانْباجْ وأجِيْ وِالى المُوجاةْ فِي وسط نِيْرَهْ

فأجابه هويشل بالأبيات الآتية :

يا رَاكْبٍ اللي مـا دَنَا مِنهْ فَـرّاجْ مـا جَـا الحَـراجْ وقـامْ كلٍّ يِديْرِهْ

كِنْ العَـضُـودْ المِبـرمَـةْ مِنهْ درّاجْ والعـيْن نيْـرة صـانْعٍ شَبْ كِـيْـرِهْ

يا طَارْشٍ منِّي إلى جِـيتْ مِـدْباجْ قِلْ له مـدَافْ الكيف يِبشِرْ بغَـيْـرِهْ

يِبْشِرْ بعُـودْ العـاجْ مِنْ صَنْع الأفْلاجْ مَـقْلُومـةٍ مَـرشُـومـةٍ مِـسْـتِـديرَهْ

إلا أنْ بَغَى نِجْـرٍ مِنْ المَاوْ لَعّـاجْ زِدْنا علَى سَـومَـةْ زِبُونِهْ بنَيْـرَهْ

وخبر الأبيات هو أن عند علي بن سعد العويشني، وهو شاعر شعبي من أهل القويعية موجاة يدقّ بها بهار القهوة، وذات ليلة تركها قريبة من النار عند موقد نار القهوة فامتدّت إليها النار فأحرقتها فقال هذه الأبيات وبعث بها إلى صديقه هويشل بن عبدالله الشاعر المعروف، فأجابه بالأبيات التي ردّ عليه بها.



موجاة مرشومة

والموجاة مدقّ يستعمل لدق بهار القهوة، وهو مصنوع من خشب الأثل القوي بطريقة النحت، أما خارجه فإنه يلطّف ويهذّب بآلات النجارة حتى

يصبح شكله مبرمًا ويكون وسطه لطيفًا أدق من أعلاه، وقاعدته مستديرة ومستوية فيثبت على الأرض ومنه ما يزيّن بنقوش محفورة فيه ومنه ما يزيّن بقمور بيضاء أو صفراء نحاسية، ومنه ما يزيّن بزخارف جميلة من حبات الرصاص الصغيرة، وهو أجمله وأثمنه، وتتميّز منطقة الأفلاج بصنع الممتاز منه المرشوم بحبّات الرصاص، وله مدقّ من الحجر عبارة عن قضيب يملأ كفّ اليد تقريبًا يصنع لهذا الغرض، وهذا المدقّ يصنع من ألوان مختلفة من الحجار منه الأخضر ومنه الأسود ومنه الأبيض ومنه الأحمر ويصقل صقلاً جيّدًا حتى يصبح ناعمًا ملائمًا لقبضة اليد، وصناعة الموجاة ما زالت قائمة في بعض البلدان - لا سيّما منطقة الأفلاج - التي كانت مشتهرة بصناعتها.

* * *

بـاب النـون

نِجر، جَمعُه نجُور

قال عبدالله بن سبيّل :

ومـحْـمَـاسـةٍ دايمْ علَى النّارْ مـحْـماهْ ... ونـجْــرٍ يَقلْقِلْ راســيــات الـعْــقــادِ

وقال مزيد بن جرّة العبيوي المطيري :

الـنِّجــــرْ لولا دَنـتِــــهْ ويشْ أبـي بِـهْ ... واللـي يشـيـر بَـقـضـبـتـهْ لا يـجـيـنـي

أبـي إلـى جـــــا دُوْن رَبْـعِـي زريْـبَـــــهْ ... يَـجْـــذِبْ عَلَـيّ ربُـوعِي الطّيْــبِــيْـنِ

وقال إبراهيم بن جعيثن :

كِنْ نَـجِــيْــرِهْ كَلْبٍ مَـــخْــضِــرْ ... يَـضْــوِيْ الـحــايفْ مــا يَـخــافِــهْ

وقال سليم بن عبدالحيّ :

سَـبْـعَـةْ فَـنـاجِـيـلٍ ونِـجْـرٍ ومِـحْـمـاسْ ... وارْبَعْ دلالٍ فِـي شِـقـاهِنْ مِـطاحِـيسْ

نِجِر : مهراس من الصّفر له صوت رنّان يدقّ به البن بعد حمسه لإعداد القهوة، وهو معدود من أدوات القهوة، ويستعمل أيضًا لدقّ أشياء غير البن.

وهذا النجر صناعة مستوردة، كانوا يستوردونه من مصر ومن الشام والعراق، وكل صناعة بلد لها ميزات تميزها عن الأخرى، وأكثره انتشارًا النجر الشامي.



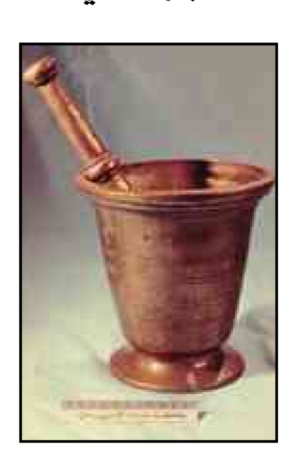
نجر مصري



نجر شامي



نجر عراقي



نجر حجازي

مهراس نجر صفر (١- ٤)

ومن خصائص هذا النجر أن له صوتًا رنّانًا يسمع من بعيد فيجتذب إلى صاحبه الزوّار والضيوف، وكان لصوت النجر الرنّان الذي يسمع من بعد شأن عندهم، لأن ذلك دليل على كرم صاحبه، أما من يريد أن يخفض صوت نجره لئلا يجذب إليه زوارًا فإنه يضع يده على حافته في أثناء الدق فيه، وهذا ما أشار إليه مزيد بن جرّة المطيري في شعره المتقدّم. واسم النجر من أصل عربي فصيح.

قال في اللسان : ونَجَر الرّجل ينجُره نجراً إذا جمع يده في البرجمة الوسطى.

قال الليث : نَجَرتُ فلانًا بيدي وهو أن تضم من كفّك برجمة الأصبع الوسطى ثم تضرب بها رأسه، فضربكه النجر، ... وأصله الدّق، ويقال للهاون: منجار.

قلت : وقد حرّفت كلمة منجار إلى نجر.

وغير ما تقدّم هناك نجر رابع يصنع في مكة المكرّمة وهو شبيه في شكله بالنجر الذي يصنع في العراق أو قريب منه، ويتميّز النجر المصري بين هذه النجور بأن شفته مفرّضة تجميلاً له.

ويتميّز النجر الشامي بأن له ساقًا يرتكز عليه فوق قاعدته.

ومن جيّد ما قيل في النّجر :

قال سعد بن إبراهيم بن عسكر :

صِفّ الدلالْ وزلهِنْ يا شْويَلانْ … والنِّجرْ في طَايةْ حَويزَهْ ينادِي

وقال سعد بن سعد مطوع نفي :

نِجرْ المطَوَّعْ يَومْ سَامِهْ دغَيلِيبْ … هُو يَحْسَبْ إنِّي جالبِهْ للمبيعَهْ

صَكَّوا بِي الأصْحابْ هُم والاجانِيبْ … قالوا تبِيعه قِلتْ واللّه ما أبيعِهْ

وقال سعد بن قطنان السبيعي :

نِجْـــرٍ إلى حِـــرِّكْ تِزَايَدْ عـــبــــارِهْ　　　يا زينْ حِـــسِّـــهْ بَيْن عُـــوجْ الدِّوَاوِيـرْ

وقال مشعان بن هذال :

نِجْـرٍ علَى طُولْ الـدَّهَرْ يطْرِبْ اطْراب　　　يَلْعِي علَى طُولْ الـدَّهَرْ بِالمِواجِـيـبْ

وقال سعد بن حمد بن ضويان من أهل الشعراء :

نِجْـرٍ علَى الشَّـداتْ مـا هُوبْ مَـبْـيُـوعْ　　　يـا زِينْ حِـــسِّـــهْ والخَـــلايِقْ هـجُـــوع

* * *

نِقيرَة، جَمَعُه نَقايِرْ، ويقال له: نِجِر، جَمَعُه نُجور

قال محمد أبو دباس :

يا حَـمْس قَلبِي حَـمْس بِنٍّ بمحـمْـاس　　　ويا هَشِـمْ حـالِي هَشْـمَـهـا بِالـنِّقـيْـرَةْ

وقال إبراهيم الصالح الناصري، وكنيته أبو سعود، من أهل المذنب :

يا بو عَلِي وإن جِـيتْ خِلِّي مع السُّـوقْ　　　سَلِّمْ عَلَيـــهْ وخَـــبِّـــرِهْ بالسِّـــرِيْرَهْ

قِلْ لِـه ترانِي بايْسَـرِ الضّلْـع مِنْ فـوقْ　　　يـجِـي يعـــاوِنِّـي بقَلْبِ الـنِّـقِـــيْـــرَهْ

نِقيَرة، وتسمّى نجرًا ومهراسًا: مدق حجري، يقطع من الصخور بطريقة متيمزة عن المهراس الحجري العادي، وهو خاص بدق البن والهيل، وهو بدق الهيل أخص.

ويثبّت في مجلس الرجال بجانب رأس الوجار على يمين من يعمل القهوة، وله مدق - عمود حجري خاصّ به - يعمل له مكان محفور في الجدار بجانبه يوضع فيه، وحجم هذه النقرية كبير غالبًا، ومنها صغير، وأنفسها الحمراء التي تصنع في بلاد الجوف، وهي التي أشار إليها عيادة بن مبارك بن عبيكة

في شعره كما سيأتي، وتصنع أيضًا في بلدان نجد.



نقيرة جوفية

وتزّين جوانبها بنقوش محفورة فيها، وبعضها نقش بارز، والنقيرة الجوفية تزيّن جنوبها الأربعة بحلق صغار من الصفر تثبت فيها، يكون لها صوت رنّان أثناء دق البهار بها، ولها عمود حجري مستطيل تدق به يسمّى عمود نقيرة ويسمى يداً ويسمى مرودًا ويسمى وديًا. (انظر رسم ودي).

ومن جيّد ما قيل في نجر النّقيرة :

قال عيادة بن مبارك بن عبيكة الشمّري :

احمِسْ وزَيِّنْ حَمْسِتِهْ للمسايير   واللي لِفَتْنا مِن بعِيْدٍ ركابِهْ

وكِبِّهْ بنِجْرٍ صَهصلْ كِنِّهْ الزِّيرْ   مِن جَوفْ ابْن عَمْرٍو لِفَى مِنْ هضابِهْ

وفي رواية : من جَوفْ ابنْ عَمْرو قطعْ مِن هضابِهْ.

لِعْيُونْ رَبْعِي متِعْبِينْ المِباهِير   إنْ جِيتْ وجَا يمِّي بِدَا مَرْحَبا بِهْ

وقال دحيم أبو عقاب من أهل الدوادمي :

نقـيـرته دَايِمْ علَى العِـسِـرْ والـرِّيفْ   وِديّهـا يَجْـذِبْ عَلَيْـهـا رِزِيفِـهْ

وقال أبو جرّاح السبيعي من أهل وشيقر :

يا دَارْ يا للي شَبْ فـيـهـا سـعِـيْرَهْ   الله يقُـودْ الـسِّـوْ للي سَـعَى فِـيكْ

لا تفـجـعِـينّي بِالبكا يا النِّقـيـرَهْ   يا طُولْ مـا قـدْ حَـرِّقْ البِنّ رَاعِـيكْ

* * *

بـاب الـواو

وْجَار ، جَمعُه وِجْرات

قال حسن بن هويشل يخاطب محمد بن حسن من أهل القراين :

ابنْ حَـسَنْ قِـدْ حـاشْ عِـقْـبِي تجـارَهْ   بَنَى الوُجـارْ وحطّ أبـاريقْ ودْلالْ

وشَـامِـيّـةٍ وِالقِـدَحْ والغَـضَـارَهْ   وشَـيِّ مـا عَـرِفْـهِ غـادٍ أرْناقْ وأشْكالْ

وقال سليمان بن شريم :

تَشْكِي مَـعـامِـيلِهْ مـلايلْ وجَـارِهْ   كَـيْفٍ تعَـزِّلْ ثَنْوتِهْ بِنّ وبْهـارْ

وقال محمد الصّعب :

رَاعِي دلالٍ جـدَادْ بِيضْ مـحَـادِيبْ   دلالْ بَغْـدادٍ زَهتْ فِى وجـارِهْ

وجَار : موقد النار في مجلس الرجال في المنزل، كانوا يبنونه في زاوية من المجلس ويزينونه بالجص، وكانوا يسمّون طرفه الأيمن الذي توقد فيه النار رأس الوجار، وموضع النار يسمى عين الوجار، وطرفه الأيسر الذي توضع فيه الدلال أسفل الوجار، وفي أسفله تبنى كمرات من الجصّ بعضها فوق بعض منقوشة بطريق الحفر، يوضع فيها دلال وأباريق وغضار مصففة.

ومن جيّد ما قيل في الوجار أبيات تروى لعبد اللّه بن محمد الصّبي، وهي:

لا واللّه اللي عَليْنا كَبْرَت القَالَهْ   والعَينْ هَلّتْ علَى الوجْنَة عباريْها

قمْ شِبْ نارْ الوجارْ وكيِّفْ أشْغَالهْ   ثم أكبرْ النّار واحمسْ فَوقْ صَاليْها

بِنّ يطير عماسْ الراسْ فِنْجالهْ   ويداوي الكَبدْ عَنْ جَرْحٍ لجافيها

رِكِّبْ إباريقِكْ علَى مركاكْ ودلالهْ   واصْفِقْ ثَناوِيكْ واجْمَعْ زَلْ صافيْها

وقال زيد الخوير :

دلالْ ما عَنْهِن سَنا النّارْ طافِ   بوْجارْ من لادُونهِنْ بابهِنَّ جيفْ

وقال أبو عفّار إبراهيم بن ناصر من أهل القويعية :

يَتْبعهْ بِالسُّوقْ كِنّهْ دريْويشْ   ويقلْطِه بالمِحْكِمَةْ مِن وجارِه

* * *

وِدِيّ، جَمعُه وِدْيَات

قال دحيم أبو عقاب من أهل الدوادمي :

نقيرتهْ دَايْم علَى العسر والرِّيفْ   وديَّها يَجْذبْ عليها رزْيفهْ

وِدِيّ : ويقال له أيضًا عَمُود، ومروَد، ومدق، وَيَد : ويقصد به العمود الحجري الذي يدق به الهيل للقهوة في النقيرة، وهو صناعة وطنية، حجمه ملءُ اليد، وطول أطوله يبلغ سبعين سم - تقريبًا - وفمه أطوله.

وهو نوعان : أحدهما أسود، يصنع في بلدة فيد، والثاني أخضر يصنع في منطقة العلا، والأسود - عادة - أكثر نعومة، وأكثر رغبة، ومنه ما يصنع في غيرها من البلدان.

المصادر والمراجع

المصادر والمراجع

- أخبار المراقصة: مطبعة الاستقامة - القاهرة - المكتبة التجارية الكبرى (حسن السّندوبي).
- أساس البلاغة: دار مطابع الشعب - القاهرة ١٩٦٠م. (محمود بن عمر الزّمخشري).
- تاج العروس من جواهر القاموس: الطبعة الأولى - المطبعة الخيرية بمصر ١٣٠٦هـ. (محمد مرتضى الزبيدي).
- تفسير أبو السعود: تحقيق. عبدالقادر عطا. مكتبة الرياض الحديثة مطبعة السعادة (أبو السعود ابن محمد العمّاري الحنفي).
- حلية الفرسان وشعار الشجعان: تحقيق . محمد عبدالغني حسن - دار المعارف للطباعة والنشر (علي بن عبدالرحمن بن هذيل الأندلسي).
- دائرة معارف القرن الرابع عشر العشرين: الطبعة الرابعة - مطبعة دائرة معارف القرن العشرين - ١٩٨٦م (محمد فريد وجدي).
- ديوان أبي حيّة النميري: تحقيق. الدكتور يحيى الجبّوري - وزارة الثقافة والإرشاد القومي - دمشق ١٩٧٥م. (أبو حيّة النميري).
- ديوان الأعشى: تحقيق. فوزي عطوي - الشركة اللبنانية

للكتاب والطباعة والنشر - بيروت . (الأعشى).

- **ديوان عمرو بن معدي كرب** تحقيق مطاوع الطرابيشي - دمشق ١٣٩٤هـ - ١٩٧٤م. (عمرو ابن معدى كرب الزبيدي).

- **شرح القصائد السبع الطوال الجاهليات** تحقيق عبدالسلام هارون -دار المعارف- الطبعة الرابعة - القاهرة ١٤٠٠هـ - ١٩٨٠م (محمد بن الأنباري).

- **شرح القصائد العشر** إدارة الطباعة المنيريّة. (يحيى بن علي التبريزي).

- **شرح بانت سعاد** مطبعة محمد علي صبيح وأولاده - مصر ١٣٤٦هـ (عبدالله بن هشام الأنصاري).

- **شرح ديوان حسّان بن ثابت** المطبعة الرحمانية بمصر ١٣٤٧هـ - ١٩٢٩م - المكتبة التجارية الكبرى بمصر (عبدالرحمن البرقوقي).

- **شرح ديوان عنترة بن شدّاد** المكتبة التجارية الكبرى - القاهرة (عبدالرؤوف شلبي).

- **قاموس اللغة العثمانية** الدّراري اللامعات في منتخبات اللغات. (محمد علي الأنسي).

- **لسان العرب** دار المعارف . (محمد بن مكرم بن علي ابن أحمد بن منظور).

- **قاموس ردّ العاميّ على الفصيح** دار الرائد العربي - بيروت - الطبعة

الثانية ١٤٠١هـ - ١٩٨١ م. (أحمد رضا).

- لسان العرب: دار المعارف . (محمد ابن مكرم بن علي بن أحمد بن منظور).

- مختار الصحاح: دار الكتاب العربي - بيروت - الطبعة الأولى - ١٩٦٧م. (محمد بن أبي بكر بن عبدالقادر الرّازي).

- معجم البلدان: دار صادر - بيروت للطباعة والنشر ١٣٧٤هـ - ١٩٥٥م. (ياقوت بن عبدالله الحمويّ الرومي).

- المعجم الذهبي: فارسي عربي - دار العلم للملايين - بيروت - الطبعة الأولى - ١٩٦٩م. (محمد التونجي).

- المعرب من الكلام الأعجمي على حروف المعجم: تحقيق. أحمد شاكر- الطبعة الثانية - مطبعة دار الكتب ١٣٨٩هـ - ١٩٦٩م - وزارة المعارف. (موهوب بن أحمد بن محمد الجواليقي).

- مقامات الحريري: مطبعة عيسى البابي الحلبي وشركاه - مصر ١٣٥٦هـ - ١٩٣٨م. (القاسم بن علي بن محمد بن عثمان الحريري).

- الموسوعة العربية الميّسرة: الدار القومية للطباعة والنشر - مطبعة مصر ١٩٦٥م. (محمد شفيق وزملاؤه).

مصادر الأدب الشعبي المطبوعة والمخطوطة

- **الأزهار النادية من أشعار البادية من ١ : ١٣** مكتبة المعارف بالطائف - مطبعة المدني مصر. (محمد سعيد كمال).
- **أوّل خلطة من شعر القلطة** دار الثقافة للطباعة والزنكوغراف. (علي العبد الرحمن أبو ماجد وعلي السّالم العبّاد). الطبعة الأولى ١٤٠٠هـ - ١٩٨٠م -
- **بين الغزل والهزل** الجمعية العربية السعودية للثقافة والفنون. (سعد بن عبدالله بن جنيدل).
- **خيار ما يلتقط من شعر النبط** الجزء الأول - الطبعة الثانية - ١٣٨٧هـ - ١٩٦٨م - دمشق - المطبعة العمومية (عبدالله بن خالد الحاتم).
- **ديوان النبط** المطبعة العربية - القاهرة. (خالد بن محمد الفرج).
- **ديوان عبدالمحسن الصالح** الطبعة الأولى ١٤٠١هـ (عبدالمحسن الصالح).
- **روائع من الشعر النبطي** مطبعة المدني - القاهرة (عبدالله لويحان).
- **الشعر النبطي** ديوان حميدان وعبدالمحسن الهزّاني وعيون من الشعر النبطي (عبدالله بن خالد الحاتم).
- **الشعر النبطي** الجزء الثاني - المطبعة العمومية - دمشق ١٣٧٦هـ - ١٩٥٦م. (عبدالله بن خالد الحاتم).
- **شعراء عنيزة الشعبيون** الطبعة الأولى ١٤٠٤هـ - المطابع الوطنية للأوفست - عنيزة (عبدالرحمن العقيل وسليمان الهطلاني).

- **الفنون الشعبية في الجزيرة العربية** المطبعة العمومية - دمشق ١٣٩٢هـ - ١٩٧٢م. (محمد ابن أحمد الثميري).
- **الكنوز الشعبية الرموز العربية** دار الجيل للطباعة ١٣٨١هـ - ١٩٦١م. (محمد بن مشعي آل صالح الدوسري).
- **(مجاميع أخرى مخطوطة في مكتبتي).** الأشعار النبطية - طبعة المكتبة الأهلية بالرياض - مطبعة مصطفى البابي الحلبي وأولاده - مصر ١٣٨١هـ - ١٩٦٢م. (عبدالمحسن بن عثمان أبابطين).
- **المجموعة البهيّة** (شعر جهز بن شرار المطيري).
- **مخطوط** (شعر رمّاح أبو قنيّة الدغيلبي العتيبي).
- **مخطوط** (شعر شالح بن ماضي الحمقى العتيبي).
- **مخطوط** (شعر محمد بن عبدالله ابن منصور).
- **مخطوط** الطبعة الأولى - مطابع الفرزدق -
- **من أعلام الأدب الشعبي -** الجمعية العربية السعودية للثقافة والفنون (سعد بن عبدالله بن جنيدل).
- **من الشعر النجدي** الطبعة الأولى - دمشق - المطبعة العمومية - منشورات مكتبة النهضة - الرياض ١٣٧٢هـ - ١٩٥٣م. (عبدالله بن خالد الحاتم).
- **من شعراء الجبل** الطبعة الأولى ١٤٠٨ هـ - ١٩٨٨م - مطابع الفرزدق التجارية - الرياض (عبدالرحمن بن زيد السويداء).

ابيض

المحتويات

المحتويـــــات

فهرس الصور

فهرس الصور

القسم الأول :

القسم الثاني :

الصورة	الصفحة